

## **GESCHENK: LUST UND LAUNE**

### **MIDDELVLEI**

Devon Valley / Stellenbosch  
PINOTAGE „FREE RUN“

Wine of Origin Devon Valley

### **RUBINROT | HIMBEERE | ELEGANT | BARRIQUE**

#### **BODEN**

Lehmböden mit steinigen Einlagerungen

#### **DER WEIN**

Tiefer, rubinroter Ton mit leicht violetter Färbung. Frisches, fruchtiges Himbeer – Bukett mit dem typischen Duft nach Erdbeeren und Pflaumen. Gut integrierte Tannine und elegante Barrique – Noten. 8 Monate Reife in Fässern aus zu 95% französischer und 5% amerikanischer Eiche.

#### **TRINKTEMPERATUR**

16 – 18 °C

#### **ESSEN**

Zu Braten und Steaks, Wild- oder anderen Grillgerichten mit kräftigen Saucen.

#### **MOMENTE**

Candle-Light-Dinner!

#### **Confiserie Imping – feinste Pralinen**

Die Wurzeln der Confiserie Imping reichen zurück ins Jahr 1953: In ihrem Konditorei-Café kreierten Alfons und Irmgard Imping herrlichste Köstlichkeiten aus ausgesucht frischen Zutaten, meisterhaft zubereitet für den feinen Gaumen. Für die köstlichen Kreationen finden ausschließlich beste Zutaten Verwendung: frisch, mit natürlichen

Aromen und von kundiger Hand zu charmanten Geschmacksnoten komponiert. Traditionelle Handwerkskunst in schönster Liaison mit höchster Qualität. Für exquisiten Genuss... und ein Quäntchen Glücksgefühl!

### **Piemonteser Haselnüsse**

Azienda Agricola Papa dei Boschi

Die piemontesische Haselnuss, mit der Bezeichnung IGP (geschützte geographische Identifizierung), ist weltweit als die Beste bekannt. Nicht nur ihr einzigartiger Geschmack und ihr Aroma, sondern auch die lange Haltbarkeit nach dem Rösten zeichnen sie besonders aus.

Der unvergleichliche Geschmack der kleinen, kugelrunden Nüsse beruht jedoch nicht zuletzt auch auf der sorgfältigen Weiterverarbeitung nach der Ernte. Noè trocknet die Piemonteser Haselnüsse zunächst im Hof seines Hauses portionsweise für mehrere Tage in der Spätsommersonne, bevor er die gesamte Jahreseernte einlagert. Erst auf Bestellung knackt er die Nüsse, worauf ein behutsames Rösten erfolgt. In kleinen Chargen von fünf Kilogramm gibt Noè die Haselnüsse in einen Röstofen, in dem sie bei niedrigen Temperaturen von maximal 150 °C für rund 30 Minuten geröstet werden. Dabei wird das zarte Aroma der rohen Haselnüsse aufs Beste intensiviert, und der Biss wird knackig und mürbe statt steinig und hart. Gleichzeitig verlieren sie – auch dies ein Vorteil der Sorte Tonda Gentile – beinahe restlos ihre braunen bitteren Häutchen, der Rest wird per Hand selektiert. Zu guter Letzt werden die abgekühlten Nüsse vakuumiert und umgehend versendet, wodurch auch jeder, der nördlich des Piemonts den Beutel öffnet, das frische Röstaroma riechen und schmecken kann.

### **Dunkle Creme di Nocciola 100% Piemont I.G.P**

Die „Pasta di Nocciola Piemonte I.G.P.“ ist eine köstliche Haselnusspaste/-creme ohne Zucker, ganz typisch für das Piemont. Die Verwendung der langsam gerösteten weltbesten Haselnüsse Nocciola Piemonte I.G.P. der Sorte Tonda Gentile delle Langhe, geben ihr diesen unvergesslichen und exklusiven Geschmack. Eine Gourmetcreme, die in Sachen Qualität und Geschmack ihresgleichen sucht. Ungesüßt – Genuss pur!