

Käsedegustation
mit
Weinbegleitung

MIT
SUSANNE HOFMANN

1. Rocchetta

Italienischer Mischmilchkäse aus Kuh-, und Ziegenmilch aus Cuneo.

Fett i.Tr. 45%

Je nach Reifegrad, säuerlich bis nussartig im Geschmack

2. Saint Maure

Französischer Ziegenkäse. Aus der Region Centre, Provinz Indre-et-Loire.

Fett i.Tr. 45%

Im Geschmack erinnert er an frische leicht säuerliche grüne Haselnüsse

3. Tomme de Chèvre

Französischer Ziegenkäse. Aus der Region Midi-Pyrénées, Provinz Aveyron.

Fett i.Tr. 45%

Nussartig, leicht karamellisierend im Geschmack.

4. Brin d'Amour

Französischer Weichkäse aus Schafmilch, Frankreich aus der Region Korsika.

Fett i.Tr. 48%

Sehr aromatisches Kräuteraroma, leicht säuerlich im Geschmack.

5. Vilstaler Schafskäse

Deutscher Schafkäse aus Niederbayern.

Fett i.Tr. mind. 45%

Karamellige, leicht florale Milcharomen im Geschmack.

...

Silvaner

Weingut Castell

Franken Deutschland

Jahrgang: 2019, Alkoholgehalt: 12,5%

Verkostungsnotiz: In der Nase Duft nach Pfirsichen und Bananen.

Cremig und weich am Gaumen. Frische und elegante Säure.

6. *Wiesenblumenkäse*

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Bayern,
50% Fett i. Tr.
Im Geschmack aromatisch mit deutlichen floralen Aromen

7. *Tomme de Savoie*

Französischer Käse mit gepresstem aus der Region Rhône Alpes, Provinz Haute - Savoie.
Fett i.Tr. 40%
Im Geschmack an Moos, Gras, Erde erinnert

8. *Appenzeller*

Käse mit gepresstem Teig. Aus der Schweiz, Kanton Appenzell.
Fett i.Tr. 50%
Im Geschmack ausgewogene, kräutrige Röstaromen.

9. *Comté vieux*

Französischer Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus Kuhmilch. Aus der Region
Franche-Comté, Département Jura.
45% Fett i.Tr.
Im Geschmack süßlich nussig

10. *L'Etivaz*

Käse mit nachgewärmtem und gepresstem Teig aus der Schweiz, Kanton Wallis.
Fett i.Tr. 50%
Mürber schmelzender Teig, außerordentlich fruchtig bis nussartig mit leichten Raucharomen.

...

Zweigelt

Weingut Heinz Bauer

Weinviertel Österreich

Jahrgang: 2018, Alkoholgehalt: 13,5%

Verkostungsnotiz: feiner Zwetschgen-Kirschduft; anhaltend und weich am Gaumen; reife und gut eingebundene Tanninstruktur; weicher, samtiger Abgang.

11. Chaource

Französischer Weichkäse mit Außenschimmel aus Kuhmilch. Aus der Region Champagne Ardenne, Département Aube.

Fett i.Tr. 50%

Im Geschmack leicht säuerlich, etwas hefig und aromatisch pilzig

12. Camembert de Normandie

Französischer Weichkäse mit Außenschimmel aus Kuhmilch. Aus der Region Normandie, Département Manche.

45% Fett i. Tr.

Im Geschmack ausgeprägt pilzartig bis trüffelrig

13. Landkäse

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Bayern,

50% Fett i. Tr.

Erinnert im Aroma aromatisch an gebräunte Butter

14. Munster

Französischer Weichkäse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus der Region Alsace, Provinz Bas-Rhin.

Fett i. Tr. 50%

Angenehme, ausgewogene Röstaromen im Geschmack

15. Herve

Käse mit gewaschener Rinde aus Kuhmilch. Aus Belgien, Provinz Lüttich.

Fett i. Tr. 45 %

Ausgeprägt und intensiv, süßlich und hefig.

...

Chardonnay

Weingut Borell-Diehl

Pfalz Deutschland

Jahrgang: 2019, Alkoholgehalt: 13%.

Verkostungsnotiz: aufgrund des Holzeinsatzes schöne Röstnoten, über Zitronen- und Haselnussaromen sowie eine cremige Textur.

16. Blauer Allgäuer

Deutscher Käse mit Innenschimmel aus Kuhmilch,
aus dem Allgäu.
50% Fett i. Tr.
dezentler Blauschimmelgeschmack
von einer leichten Süße begleitet.

17. Gorgonzola piccante

Italienischer Kuhmilch Käse mit Innenschimmel.
Aus der Region Piemont, Provinz Novara.
48% Fett i.Tr.
Cremiger Teig, im Geschmack an intensive Pilze erinnernd, mit süßlicher Note.

18. Roquefort

Französischer Schafmilchkäse mit Innenschimmel. Aus der Region Midi-Pyrénées,
Département Aveyron.
Fett i.Tr. 52 %
Pilzartig mit den karamelligen Noten von der Schafmilch und leicht erhöht im Salzgehalt.

...

Tawny Port

Graham's Reserve

Alkoholgehalt: 20%

Verkostungsnotiz: Exzellentes Bouquet von Nuss- und Mandelnoten, köstlicher reifer Frucht
mit Anklängen von Orangenschalen, große Komplexität und Harmonie.

VERKAUFSTELLEN VOM TÖLZER KASLADEN

Tölzer Kasladen

Marktstraße 31 • 83646 Bad Tölz
Tel. +49 (0)8041 7938447
Mo-Fr 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag 8.30 – 16.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Viktualienmarkt, Abteilung 1, Stand 4
80331 München
Tel. +49 (0)89 226322
Mo-Fr 9.00 – 18.30 Uhr
Samstag 8.00 – 18.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Elvirastraße 7 • 80636 München
Tel. +49 (0)89 24 24 45 35
Mo-Fr 9.30 – 19.00 Uhr
Samstag 8.30 – 18.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Steckengasse 305 • 84034 Landshut
Tel. +49 (0)871 2764585
Mo-Fr 9.30 – 18.00 Uhr
Samstag 8.00 – 14.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Hauptplatz 180 • 86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 (0)8191 97 25 310
Mo-Fr 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 15.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Nördl. Hauptstr. 32 • 83700 Rottach-Egern
Tel. +49 (0) 8022 66 27 220
Mo-Fr 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag 8.30 – 14.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Letten 1 • 83670 Bad Heilbrunn
Tel. +49 (0) 8046 18 79 828
Mo-Do 9.00 – 17.00 Uhr
Freitag 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr

Tölzer Kasladen

Vorderer Lech 2, 86150 Augsburg
0821 50832932 Mo-Do 9.00 – 17.00 Uhr
Montag geschlossen.
Di - Fr 10.00 – 18.00 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr

Weitere Veranstaltungen wie:

Besondere Käse-Tastings sowie Käse selber machen

finden Sie bei uns auf der Homepage unter
www.toelzer-kaslade.de/events-workshops