



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



PERLEN IM GLAS, SONNE AUF DEM TELLER - SCHAUMWEINE ZU SOMMERLICHEN GERICHTEN



Schaumweine sind etwas Herrliches. Sie erfreuen das Gemüt und sorgen für ein unbekümmertes, beschwingtes Lebensgefühl. Neben der anregenden Wirkung als Aperitif sind Schaumweine auch exzellente Speisenbegleiter. Die gebundene Kohlensäure eröffnet in Wechselwirkung mit vielseitigen Speisen neue Aromenhorizonte – gerade mit vielfältiger aromatischer Sommerküche.

Wir stellen Ihnen fünf unterschiedliche Schaumweine vor, jeweils mit einem Vorschlag für das Food-Pairing.



WEINEMPFEHLUNGEN VON VOLKHARDTS WEIN:

Vorspeisen - leicht, frisch & appetitanregend

Der Kick durch den Wein entsteht durch eine Auswahl an Schäumern, die in Ihrer Restsüße und Fülle gerne etwas knapper sein können. Knackiger Saumur und leichter Petillant Naturel (PetNat) sind hierbei mit trockenen Speisen passend.

Maison Bouvet-Ladubay – 2020 Saumur „Zero“ Blanc Brut Nature

Die Maison Bouvet-Ladubay aus dem Loire-Tal ist weit über die französischen Landesgrenzen hinaus mit Kultstatus versehen. „Zero“ wird ähnlich wie ein Crémant flaschenvergoren und ohne Dosage auf die Flasche gebracht. Verwobene Apfel- und Kräuteraromatik dabei puristisch und raffiniert strukturiert mit Länge.

Speisenempfehlung: Räucherfischsülze mit Wildkräutersalat



WEINEMPFEHLUNGEN VON VOLKHARDTS WEIN:

Weingut Heinrich – 2023 „Oh When the Saints“ PetNat Perlwein

Das Weingut Heinrich kreierte am Neusiedler See bemerkenswerte, ökologisch erzeugte Weine. „Oh when the Saints“ ist ein weiß gekellter Naturschaum aus der Rebsorte St. Laurent mit Noten von Birne, Hibiskus und Hanf mit cremig-hefiger Textur gepaart mit würzigen Noten. Schaumwein mal anders.

Speisenempfehlung: Fenchel-Nektarinen-Salat mit Rucola und grünen Oliven



WEINEMPFEHLUNGEN VON VOLKHARDTS WEIN:

Hauptgerichte – saftig, warm & mediterran

Hier sind kraftvollere Schaumweine gefragt, sie müssen den kräftigeren Garmethoden gerade vom Grillen, sommerlichen Saucen und allerhand raffiniert gewürzten Beilagen standhalten und trotzdem noch Akzente für Ihren Ausdruck setzen. Réserveweine von Champagner und Crémant liefern hier vorzügliche Begleiter.

Château Langlois – Crémant de Loire Réserve Blanc Brut

Seit 1973 im Besitz des Champagnerhauses Bollinger. Entsprechend raffiniert werden die Cuvées gestaltet. Die Réserve brilliert im Bouquet mit frischem gelben Apfelnoten, gepaart mit floralen und nussigen Noten. Am Gaumen fest, nachhaltig und lang durch langes Hefelager von mindestens zwei Jahren.

Speisenempfehlung: Gegrillte Auberginenröllchen mit Kräuter-Ziegenkäsefüllung und Bulgursala



WEINEMPFEHLUNGEN VON VOLKHARDTS WEIN:

Champagne Philippe Gonet - Champagne Réserve Blanc Brut

Ein brillanter Champagner ... ausgewogen, vielschichtig mit Substanz und Struktur. Man kann ihn auf den Kopf Stellen und er schmeckt immer noch. Das Aushängeschild des Champagnerhauses Gonet. Feine, lebendige Perlage mit Anklängen von Birne, Limone und grüner Würze - nachhaltig

Speisenempfehlung: Gegrilltes Kalbsrückensteak mit confierten Artischockenherzen und cremiger Kräuterpolenta



WEINEMPFEHLUNGEN VON VOLKHARDTS WEIN:

Desserts – verführerisch, fruchtig & süß

Die gute alte Regel - der Wein sollte mindestens so süß wie seine korrespondierende Speise sein, ist hier im Fokus zu behalten. Insofern gilt es beim Einsatz hochwertiger Schaumweine ein Augenmerk darauf zu legen. Daneben können Rosé-Schaumweine herrlich mit den fruchtigen, roten Aromen des Sommers, wie Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren kombiniert werden.

Bodegas Sumarroca – 2020 Cava Rosado Brut

Die Bodega keltert im katalonischen Pénèdes moderne Schaumweine spanischer Prägung. Der Roséschaumwein zeigt sich ausdrucksstark mit Noten von Kirsche mit floralen Noten unterlegt. Am Gaumen nicht zu herb mit guter Persistenz.

Speisenempfehlung: Erdbeer-Rhabarber-Crumble

Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel

Weiter Infos finden Sie unter: www.volkhardts.de

So finden Sie uns:

Kaflerstrasse 15
81241 München
Fon +49 89.82 92 12-0
verkauf@volkhardts.de

Unsere Öffnungszeiten sind:

Dienstag bis Freitag: 11.00 bis 13.00 Uhr
und 14.00 bis 19.00 Uhr
Samstag: 09.00 bis 14.00 Uhr
Sonntag und Montag: geschlossen



Biokontrollstelle:
DE-ÖKO-037



@Volkhardts Wein



@volkhardts_wein

