

Exklusiver Anlass

Martha und Daniel Gantenbeins seltene Rieslinge in einer Vertikale über 15 Jahre im Vergleich **13 Jahrgänge von 2004 bis 2019**

Über Martha und Daniel Gantenbein muss ich nicht viele Worte verlieren. Das haben andere schon zur Genüge getan. In den letzten Jahren ist ein regelrechter Hype auf den Pinot Noir und noch mehr auf den Chardonnay entstanden. Was viele nicht wissen, auch Riesling wird von den Gantenbeins produziert, und das in noch deutlich kleineren Mengen als die kaum zu bekommenden Pinot Noir und Chardonnay.

Der Riesling ist für Daniel Gantenbein eine Würdigung an seine Deutschen Freunde, allen voran an den im Dezember 2020 verstorbenen Wilhelm «Willem» Haag, der die Klone mitausgesucht und mitausgepflanzt hat.

Ich habe das Glück, 13 Jahrgänge eingekellert zu haben und ich will diese in einer exklusiven Runde teilen.

Ich freue mich, wenn auch Du dabei bist!

Gantenbein



Riesling

„Unser Riesling erzählt von Freunden an der Mosel; von knackiger Säure, fruchtiger Klarheit und feinem Schmelz. Mit Verlaub: man spricht deutsch.“

Wann:

- Samstag, 4. Dezember 2021, 18:00 bis 22:00 Uhr

Wo

- Restaurant Wunderbrunnen in 8152 Opfikon, Dorfstrasse 36,
www.wunderbrunnen-opfikon.ch

Kosten

- CHF 270 pro Person, darin inkludiert sind
 - **13 verschiedene Gantenbein Rieslinge von 2004 bis 2019**
 - **Apéro-Häppchen während der Degustation**
 - **ein Menü in drei Gängen nach der Degustation**
 - **separate Weinbegleitung für das Essen**
 - **Kaffee, Wasser**

Ablauf

- 18:00 bis ca. 19:30 Uhr im Weinkeller des Restaurant Wunderbrunnen
 - Degustation aller trockene Rieslinge (2013 bis 2019)
 - Degustation von fünf Spätlese Jahrgängen (2006 bis 2012)
 - begleitet von Apéro-Häppchen
- ca. 19:30 bis 21:30 Uhr im Stübli des Restaurant Wunderbrunnen
 - Menü in drei Gängen, vorgeschlagen und gekocht von Nadja Anliker mit Weinbegleitung
 - Abschluss mit Riesling Auslese von Martha und Daniel Gantenbein 2004, evtl. auch den Jahrgang 2005

Menü in drei Gängen mit Weinbegleitung

- **HIRSCHCARPACCIO/ KÜRBISOLIVENOIL /PARMESAN**
 - SAINT-AUBIN 1ER CRU DERRIERE CHEZ EDOUARD 2002 HUBERT LAMY MAGNUM
- **KALBSKOPFBÄGGLI /KARTOFFELSTOCK /GEMÜSEROTWEINSAUCE**
 - QUINTA DO ZAMBUJEIRO TERRA DO ZAMBUJEIRO 2007 PORTUGAL MAGNUM
- **3 ERLEI WEICHKÄSE MIT VERSCHIEDENEN SENFS UND FRÜCHTEBROT**
 - AUSLESE GANTENBEIN 2004 7DL

Anmeldung

- Via Mail an markus.zyka@trywine.ch
- Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt
- mindestens 12 Teilnehmer, maximal 14 Teilnehmer
- ab bestätigter Anmeldung bitte ich um Vorkasse, Details werden dann bekanntgegeben
- Anmeldeschluss 31. Oktober 2021
- Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10

Covid-19

- 3G-Nachweis bzw. die zu diesem Zeitpunkt gültigen Regeln

Markus Zyka
Weinakademiker

trywine Inh. Zyka
+41 79 252 22 10
www.trywine.ch