

WEINBAU IN DEN
ZEHN MORGEN



 PEBERG

2. Winzerabend am Mittwoch, dem 08.11.2023 um 18:00 Uhr mit Andreas Kretzschmar vom Weingut „In den Zehn Morgen“-

-- Nahe goes Erfurt --

Das Handwerk nach alter Väter Sitte ist der eigene, so konservative wie zukunftsweisende Zugang zum großen Wein von der Nahe. „In den zehn Morgen“ verspricht ökologisch gekelterte, zertifizierte Herkunftsweine aus Ersten und Großen Lagen, geprägt von ihrer besonderen Charakteristik und Ausdrucksstärke. Seit mehr als 100 Jahren wird Riesling in dieser Gegend kultiviert. Das Terroir gibt jedoch mehr her. Seit einiger Zeit wird auch auf Chardonnay und Pinot Noir gesetzt. Die Trauben hierfür stammen ausschließlich aus den eigenen Weinbergen und werden alle von Hand gelesen. Den Weinen wird viel Zeit zum Reifen gegeben. Das verleiht ihnen eine natürliche Stabilität und eine besondere Komplexität.

Um 18:00 Uhr offeriert Ihnen Andreas Kretzschmar zunächst einen Aperitif auf unserer Terrasse und verführt Sie nach Bad Kreuznach an die Nahe, zu den Winzern mit Vision - Stefan Schmidt und Steffen Montigny.

Im Anschluss servieren wir Ihnen im Restaurant folgendes korrespondierendes Tapas-Menü:

Oliven grün und schwarz | Grissini

Blanc de Blancs, Brut Nature, 2019

Schneckenüppchen gratiniert | Gartenkresse

Sand und Kalkstein, 2019

Lachsforellenfilet | Sellerie in zwei Texturen | Mokka-Jus | Sepia sautiert

Kreuznacher Riesling, 2019

Ziegenkäse gratiniert | Löwenzahn-Honig | Zwiebelcreme | Brioche geröstet

Steinberg Monopol Riesling, 2020

Kalbsbries gebraten | Rettich | Vanille-Acid Jus

Bretzenheimer, Chardonnay, 2021

**Lammrücken in Ziegen-Lavendelmilch sous vide gegart Bohnencassoulet |
Fole Gras-Jus**

Hofgarten, Pinot Noir, 2019

Preis pro Person: EUR 99,00 inkl. Weinbegleitung

#Telefonreservierung 0361 6019601

#Emailreservierung info@restaurant-peberg.de

#Onlinerreservierung restaurant-peberg.de