

TÖLZER

L'Etvaz

L'Etvaz ist eine Alpkäse-Rarität die in etwas mehr als Hundert Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober aus Rohmilch über dem offenen Feuer in Handarbeit gemäß traditionellem Rezept hergestellt wird. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt nicht nur voller Aromen der feinen Alpkrauter, sondern wird auch durch das feine Raucharoma das durch das Holzfeuer entsteht geprägt. Ab einem Jahr Reifezeit fängt das Aroma an sich gut zu entwickeln.

Heida Germanier, Wallis

Hinter diesem Wein steht das renommierte Weingut Jean-René Germanier in Vétroz, das seit Generationen für Qualität, Authentizität und innovative Weinbereitung im Wallis steht. Auf den reichen Oberwalliser Terroirs ruht dieser Savagnin Blanc, der hier Heida genannt wird, auf Schiefer, einem der geeignetsten Böden. Das Wallis profitiert von einem sonnenverwöhnten, trockenen Klima und steilen Terrassenlagen, die mit ihren steinigen Böden den Reben ideale Bedingungen bieten. Daraus entstehen Rebsäfte voller Frische, deren Säure durch die 6-monatige Reifung auf der Hefe in Fässern veredelt wird.

Allgäuer Bergkäse extra

Bis ins 18. Jahrhundert war die Bevölkerung der Meinung, es sei nur auf der Alp möglich Bergkäse herzustellen; erst als 1815 die erste Dorfkäserei gegründet wurde, änderte sich das. Heute heißen viele Käse zwar Berg- oder Alpkäse, doch hat das eher mit der Rezeptur und nicht immer mit der Herkunft zu tun. Der Allgäuer Bergkäse sowie auch die Bergkäse die im Vorarlberg hergestellt werden, zeichnen sich durch ihre nussig-grasige Aromatik aus, die durch die besonderen Milchsäurebakterien der Region gebildet werden.

Welschriesling & Sauvignon Blanc Spätlese Heidi Schröck, Burgenland

Die Stars im Keller von Heidi Schröck sind ihre edelsüßen Weine. Das besondere Mikroklima am Neusiedlersee kombiniert mit den vielen Sonnenstunden des Burgenlandes bieten ideale Voraussetzungen zur Entstehung der besten Süßweine. Seit mehr als 400 Jahre ist Rust für seine Süßweine berühmt. Eine junge süße Spätlese aus Rust am Neusiedlersee aus den Rebsorten Welschriesling und Sauvignon Blanc. Im Bouquet Honig, reife Birne, Wiesenblumen und Rosinen. Lindenblüten, Kamille und Kräuter. Die Süße ist ruhig und rund, die Säure fein und harmonisch.



TÖLZER KASLADEN
Mein Affineur

Käse trifft Wein
am

31. Oktober

von 17:00 bis 20:00

Die Kunst des Pairings

Unkostenbeitrag 19,90 €

Tölzer Kasladen Viktualienmarkt

Abt I Stand 4

Mo-Fr- 9:00 – 18:30 Uhr

Sa. 8.:30 – 18:00Uhr

Beaufort

Nach der Schneeschmelze, steigen die Kühe langsam aus dem Tal empor. Von rund 1.200 m wandern sie bis auf 2.500 m Höhe. Den ganzen Sommer verbringen sie auf den Hochalmen, wo sie ausschließlich frisches Gras fressen, das in seiner Vielfalt kaum zu überbieten ist. Unser Beaufort Käse wird auf der Alpage de Plan Pichu hergestellt. Die Milch stammt ausschließlich von den zwei alten Rinderassen Tarine und Abondance. Die vielen Omega 3 Fette sorgen für den grandiosen Schmelz. Nicht zu Unrecht bezeichnete der französische Gastronom und Schriftsteller Jean Anthelme Brillat-Savarin im 19. Jahrhundert den Beaufort als "Prinz der Bergkäse".

Crémant de Loire brut Chateau de la Presle, Loire

Dieser Crémant wird aus dem traditionellen Flaschengärverfahren, aus einer Cuvée aus 80% Chardonnay und 20% Orbois hergestellt. Das Aromenspiel reicht von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten bis hin zu subtilen Noten von Brioche und gerösteten Mandeln. Seine lebendige Säure macht ihn herrlich frisch, während die feine Hefenote für ein cremiges Mundgefühl sorgt, das einfach unwiderstehlich ist. Die jährliche Produktion liegt bei nur 8000 Flaschen mit einer Dosage: Brut - 6,3 g/l

Comté 24 Monate

Den Namen erhielt der Käse von einer ehemaligen Grafschaft, die von der Provinz Jura, bis Haute-Savoie reichte. Dicht an der Schweizer Grenze. Seit dem XI Jh. haben sich die Erzeuger dieses Gebiets zusammengeschlossen, um täglich die von ihren verschiedenen Herden erzeugte Milch für die Herstellung eines Comté-Laibs zusammenzubringen. Die Milch darf nur als Rohmilch, die ausschließlich von den örtlichen Rinderrassen Montbéliarde oder Pie Rouge de l'Est stammt, verarbeitet werden. Das Futter darf nur aus dem Ursprungsgebiet stammen. Die knapp 150 Hersteller verteilen sich von 835 bis 1460 Höhenmeter und nur die besten Laibe sind für eine längere Reifung geeignet.

Pinot vom Sonnenberg Birgit Braunstein, Leithaberg

Dieser Rotwein von Birgit Braunstein wurde gerade einmal mit 1 Gramm Restzucker vinifiziert. Auf der Zunge zeichnet sich dieser ausgeglichene Rotwein durch eine ungemein samtige Textur aus. Durch seine lebendige Fruchtsäure präsentiert sich der Pinot vom Sonnenberg am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Die Nase dieses Rotweins aus dem Burgenland verführt mit Aromen von Pflaume und Sauerkirsche. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen Liebstöckel und Waldboden hinzu.

Gruyere

1115 hatte es ganz einfach angefangen: mit einem Hartkäse von der gräflichen Alm derer von Gruyère, die fünf Jahrhunderte lang Herren über das kleine Städtchen Gruyère samt dazu gehörender Latifundien des heutigen Schweizer Kantons Fribourg (deutsch Freiburg) waren. Später kamen kleine Dorfkäsereien im Gebiet Gruyère hinzu. Hier gab es eine deutschsprachige Enklave, also ist die Bezeichnung „Greizer“ vermutlich ebenso alt wie die französische „Gruyère“. Dann war es lange das Synonym für Bergkäse. Die vielen unterschiedlichen Käsereien sowie die verschiedenen Reifestufen sorgen für eine enorme Vielfalt.

Fendant du Valais "Les Terrasses"

Der Fendant ist ein echter Klassiker unter den Schweizer Weißweinen und besteht immer zu 100% aus der Rebsorte Chasselas/Gutedel. Diese wird im ganzen Weinbaugebiet des Wallis kultiviert und bringt frische, filigrane Weine mit einer milden Säure hervor. Kellermeister Gilles Besse-Germanier ist einer der besten Weinmacher in der Schweiz. Das Aroma des Fendant du Valais "Les Terrasses" erinnert an Birne, weißen Pfirsich und etwas Lindenblüte. Am Gaumen ist er besonders feingliedrig und verfügt über einen zarten Schmelz, welcher ihn zu einem hervorragenden Begleiter für Hartkäse.