

Samstag, 30.08.2025

Mediterran. Anders. Amerikanisch.

Genuss pur präsentiert von Jenny, Charly und Peter

49 € pro Person – Reservierung erforderlich



Ab 18:30 Uhr

Ein Abend – Drei Etappen

Ein einzigartiges Genuss-Erlebnis



Liebe Genussfreunde,

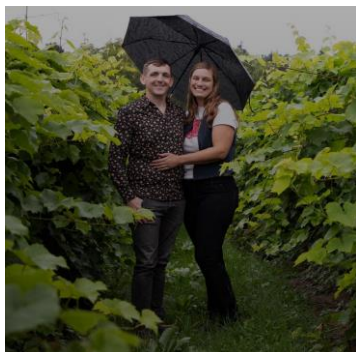
erlebt eine kulinarische Reise vom sonnigen Mittelmeer bis an die Küsten und Weinberge der USA – an einem Abend, an dem es keine Grenzen gibt, weder im Glas noch auf dem Teller.

TEIL I – Tasting & Focaccia

Den Auftakt bilden elegante Weiß- und Rotweine von der US-Ostküste – genauer gesagt aus dem aufstrebenden Finger Lakes-Gebiet. Riesling, Grüner Veltliner und Cabernet Franc von **Dr. Konstantin Frank** und **Apollo's Praise** zeigen: Die Ostküste hat Stil.

Dr. Konstantin Frank

- 2023 Dry Riesling
- 2020 Grüner Veltliner
- 2021 Rkatsiteli
- 2021 Cabernet Franc



Apollo's Praise

- 2024 Riesling Kabinett „Lahoma Vineyard“
- 2024 Dry Riesling „Lahoma Vineyard“
- 2024 Dry Rosé of Cabernet Franc „Nutt Road Vineyard“
- 2024 Cabernet Franc „Picardie“

Dazu: Focaccia und Oliven

TEIL II – Mediterranes Dinner & Kalifornien im Glas

Zum mediterran inspirierten Menü begleiten uns vier charakterstarke Weine von Bokisch Vineyards aus Lodi, Kalifornien. Albariño, Garnacha und Tempranillo bringen spanisches Temperament und kalifornische Reife zusammen – authentisch, kraftvoll und doch elegant.

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com

Bokisch Vineyards

- 2022 Albariño „Terra Alta Vineyard“
- 2020 Garnacha „Terra Alta Vineyard“
- 2019 Tempranillo „Liberty Oaks Vineyard“
- 2016 Tempranillo „Gran Reserva“



Dinner:

- Spaghetti aus dem Parmesanlaib
- Tapas



Dessert & süßer Abschluss

Ein genussvolles Finale in zwei Gängen: Zum Dessert gibt es feine Macarons, begleitet vom 2016 Bootleg, einem Port-Style-Wein von St. Amant Winery – vollmundig, elegant und mit dem perfekten Hauch Süße.

TEIL III – Weinbar & Ausklang

Zum entspannten Ausklang öffnen wir die Weinbar mit drei mediterran inspirierten Kaliforniern von St. Amant Winery. Ein Barbera Rosé, Barbera und Tempranillo, die zeigen, wie gut Kalifornien südliche Rebsorten interpretieren kann.



St. Amant Winery

- 2022 Barbera Rosé
- 2021 Barbera
- 2021 Tempranillo

Wollt ihr mit uns auf diese mediterran inspirierte Reise gehen?

Die Teilnahme kostet insgesamt **49 € pro Person** für die angebotenen Speisen.

Das Tasting der Weine ist inklusive.

Wir bitten um **verbindliche Reservierung** unter info@waschkueche-gaumenzauber.de bzw. **07231/5658788**. Ohne Reservierung kann ein Platz beim Tasting nicht garantiert werden.

Waschküche by Gaumenzauber
Jennifer Migale-Kuhn
Kieselbronner Str. 86
75177 Pforzheim
Telefon: 07231 – 56 58 788
info@waschkueche-gaumenzauber.de

HPJWine
Hans Peter Jöckel
Treasures from the Golden State
Kalifornische Weine
info@hpjwine.com
hpjwine.com