



Wine & Dine



„Rioja: Grüße aus dem Bahnhofsviertel“ Ein privates Genuss- und Weinevent

Liebe Genussfreunde, diesmal geht die Weinreise wieder nach Spanien in das Rioja.

Das Bahnhofsviertel des Weinstädtchens Haro ist ein Pilgerort für Weinliebhaber. Als die Reblausplage in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die französischen Weinberge zerstörte, gingen französische Winzer in das Rioja und halfen mit französischer Kellertechnik bei der Entwicklung der Weine. Es wurde eine extra Bahnstrecke von Haro nach Frankreich gebaut, um die Franzosen mit Wein zu versorgen. Die drei großen und mächtigen Weingüter der alten Zeit sind „Vina Tondonia“, „La Rioja Alta“ und „Muga“. Obwohl sie heute riesige Produzenten sind, haben sie sich stets eine hohe Qualität bewahrt und arbeiten noch mit teilweise traditionellen Methoden.

Ich schätze diese Weine außerordentlich, da sie schon im Basissegment mit tollen Qualitäten starten und die Spitzenweine im Vergleich mit Frankreich immer noch fair gepreist sind. Die Weine kommen schon gereift in den Handel und eine besondere Spezialität aus dem Jahr 1998 kann ich auch noch bieten.

Jörg Döpfner, Inhaber des Hotel Maingau, hat uns diesmal ein korrespondierendes **4-Gänge-Menü** kreiert. Das Maingau ist seit Jahren immer in den Toplisten von „Frankfurt geht aus“ vertreten. Wir haben einen Raum exklusiv für uns und Herr Döpfner wird selbst kochen.

Bitte meldet Euch möglichst zeitnah an, Anmeldung berücksichtige ich nach Eingang. Eine verbindliche Zusage benötige ich bis zum Freitag, dem 23. August, da ich dann die Weine beschaffen muss. Die Weinumlage wird diesmal bei ca. 40 - 50,- Euro liegen (abhängig jeweils von der günstigsten bis ungünstigsten Teilnehmerzahl).

Nicole und ich würden uns freuen, wenn wir wieder einen gemeinsamen, genussvoll-schönen Abend erleben würden!

Wann ? **Samstag, 07. September 2019, um 19:00 Uhr**

Wo? Hotel Maingau, Schifferstr. 38 – 40, 60594 Frankfurt-Sachsenhausen

Parken? Bitte nicht! Nach den Weinen seid ihr nicht mehr fahrtüchtig! Taxi und Bahn empfehlenswert, Chauffeure können im Parkhaus Museumsufer parken. Doppelzimmer für 100,- Euro inkl. Frühstück im Maingau, Buchbar unter verkauf@maingau.de - Stichwort „Wine & Dine Rioja“ bis 14 Tage zuvor.

Kosten: **ca.104 - 114,- Euro pro Person** (64,- Euro für den Gastronom, 40– 50,- Euro für die Weine je nach Verteilverhältnis Gäste zu Weinen.)

Anmeldung: **Bis 23. August** unter hiecke@my-2.de

Storno: Ist leider nicht möglich. Dies ist eine private Initiative. Wenn wir mehr als 10 sind und dann einer doch nicht kann, bin ich optimistisch, dass ich bis ein paar Tage zuvor noch das Essen für den Absagenden stornieren kann.

Bitte wenden



DAS MENÜ UND DIE WEINE

**** Rioja: Grüße aus dem Bahnhofsviertel ****



Get together

*Summarrocca Cava brut Reserva (90/100 Guia Penin)**

1. Gang

Rindercarpaccio mit Zupfsalat und Manchego

** * **

Vina Cubillo Crianza - Jg. 2009

*(92/100 Robert Parker, 93/100 Robert Parker)**

** * **

La Rioja Alta - Vina Alberdi - Jg. 2012

*(90+ /100 Robert Parker, 93/100 Guia Penin, 92/100 James Suckling)**

Bitte wenden





2. Gang

Scampi auf Tintenfischrisotto und Ofentomaten

* * *

La Rioja Alta: Vina Ardanza – Jg. 2009

*(93+ /100 Robert Parker, 93/100 Guia Penin, 96/100 James Suckling)**

* * *

Vina Tondonia Reserva – Jg. 2007

*(96/100 Robert Parker, 95/100 James Suckling)**

* * *

Muga Reserva – Jg. 2014

*(91/100 Robert Parker)**

Bitte wenden



3. Gang

*Lammkarre mit Kräuterkruste auf Rotweinreduktion und getrüffeltes
Kartoffelpüree*

* * *

La Rioja Alta: 904 Gran Reserva - Jg. 2009

*(95+ /100 Robert Parker, 96/100 Guia Penin, 97/100 James Suckling)**

* * *

Muga Prado Enea Gran Reserva - Jg. 2011

*(99/100 Robert Parker, 96/100 James Suckling)**



Bitte wenden



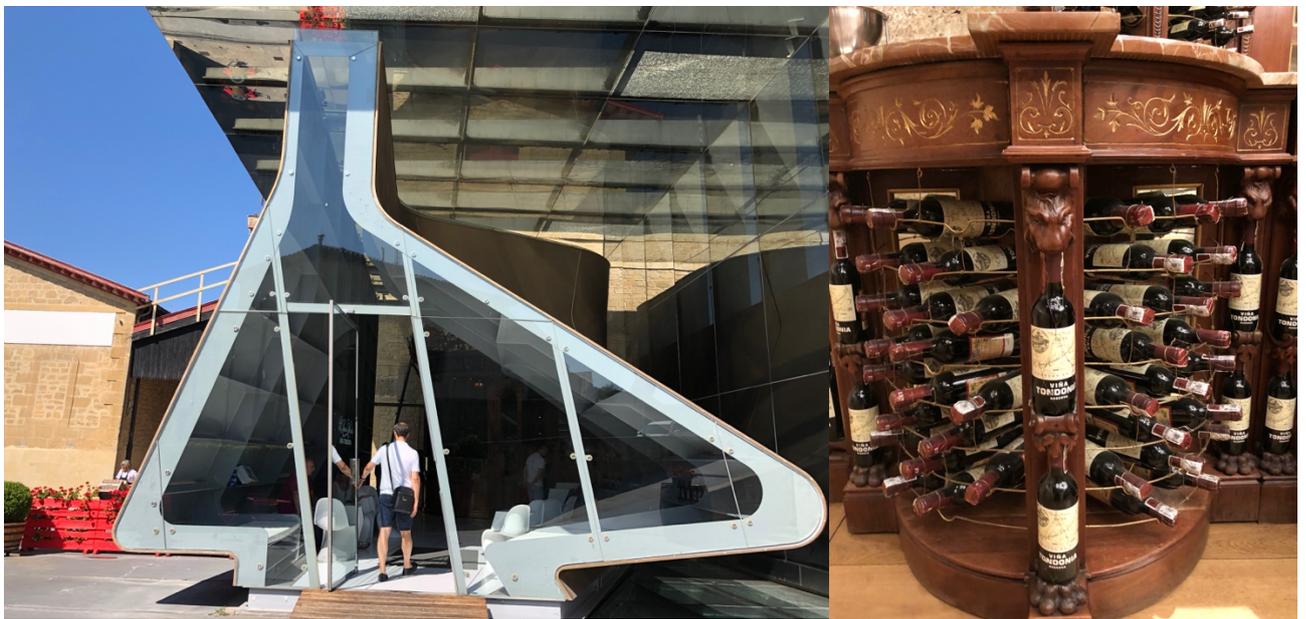
4. Gang

Spanischer Mandelkuchen mit Orangeneis

* * *

Torre Muga Gran Reserva – Jg. 1998

*(91/100 Robert Parker, 90/100 Wine Spectator)**



Anmerkungen:

** Bewertungen der Weine in Weinführern*

Wasser still/laut und Kaffee/Espresso nach dem Essen inkludiert

Von jedem Wein ist pro Person eine Menge von ca. 0,1 – 0,2 l vorgesehen

Wir freuen uns auf diesen Abend,

Nicole und Thorsten



Bitte wenden

