

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Craft-Käse & Wein Tasting, am 26.01.2023

Club of Munich, Alte Westend Apotheke

Obazda á la Franz

Klassischer Obazada nach überliefertem Familienrezept (leider geheim)
Münchner Käse Manufaktur, Franz Stuffer, München

Asolo Presecco Superiore, Extra Brut

Presecco: Glera 11,5%
Tenuta Amadio, Venetien
Pikant und mit frischer Säure, mit Noten von Apfel, sehr trocken

Pavé de Rougemont

Rohmilch-Weichkäse mit Milchsimmel, 2 Wochen
Michel Beroud, Fromagerie Fleurette, Rougement, Schweiz
Rahmig, mild mit deutlicher Champignon Note und schöner Säure

Pinot Blanc

Weißwein: Pinot Blanc und Auxerrois 12,5%
Wunsch et Mann, Elsass
Intensive Aromen von Birne und Pfirsich und langem Abgang

Bergmatter

Schnittkäse mit Naturrinde aus Heumilch, mindestens 8 Monate
Willi Schmid, Kanton St. Gallen
Teig mit Bruchlochung, cremig im Mund, Röstaromen, Caramel, würzig

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Illusion

Blanc de Noir: Pinot Noir 13%
Gies-Düppel, Rheinland Pfalz

Intensive Aromen aus Aprikose, Himbeere und spritzigen Zitrusnoten, die den herrlichen Käse komplementieren. Saftig und mineralisch zugleich.

Chällerhocker

Rohmilch Hartkäse mit Naturrinde, 8 Monate affiniert
Walter Räss, Käserei Tufertschwil, Toggenburg, Schweiz
Geschlossener Teig, würzige Almkräuteraromen, Citrusnote im Abgang, ausgewogen, feine Tyrosinkristalle

Rioja Rosado

Rosewein: Tempranillo, Viura und Garnacha, 13,5%
Quiroga de Pablo, Rioja Alta

Komplexe Aromentiefe aus Waldbeeren und Blumen, ausgewogen, mineralisch.
Tiefgründiger Rosé, der im Spiel mit dem buttrigen Käse sein wahres Potential entfalten kann.

Gruyere AOP

Rohmilch Hartkäse mit Naturrinde, 16 Monate affiniert
Alain Cardinaux, Aeschlenberg, Schweiz
Geschlossener Teig, fruchtig-würzig, ausgewogen, feine Tyrosinkristalle

Sangiovese Montecucco, DOCG

Rotwein: Sangiovese 14%
Azienda Agricola 8Ettari, Toskana

Elegant, mit roten Pflaumen und Lorbeer im Duft; im Mund voller jodhaltiger Tannine mit wiederkehrenden Früchten und Pfefferblatt. Die pikante Würze steht dem Wein gut, um mit dem alten Käse mithalten zu können. Die Früchte unterstreichen die süßlichen Noten des Käses.

<https://ottoettari.com>

MÜNCHNER KÄSE

MANUFAKTUR

Isarbazi

Kuhrohmlch Weichkäse, rot geschmierte Naturrinde, 4 Wochen gereift
Franz Stuffer, Münchner Käse Manufaktur, München/Landsberg
Kräftige Würze nach Salami, cremiger Schmelz mit topfigem Kern

Bordeaux Rouge La Tour aux Palombes

Rotwein, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc 14%
Château Rouquette, Frankreich

Weichseln, Kräuter, körperreich und anhaltend im Abgang. Der Jahrhundertjahrgang
2015 verleiht diesem Bordeaux eine Wucht, die die Intensität des Käses sogar noch
bereichert.

Blauer Büffel

Schnittkäse mit Blauschimmelkulturen, 3 Monate
Willi Schmid, Kanton St. Gallen
Buttrig weich, leicht scharfer Abgang, Nussnoten

Le Botaniste, Muscat de Riversaltes

Süßwein, Muskat 15,5%
Domaine Rombeau, Frankreich

Ausgewogene Süße, kräftige Muskataromen, Birne und Pfirsich, cremig und
vielschichtig. Ein tiefer Süßwein, der mit seinem Aromenspiel die Würze des Käses
unterstreicht.

Dazu Hefezopf.

Alle Informationen zu unserem Projekt findest Du unter www.muenchner-kaese-manufaktur.de
Alle Infos für Firmen findest Du unter diesem Link: [Firmenevents](#)
Auf Instagram findest Du uns unter [@muenchner_kaese_manufaktur](#)