

# Degu-Insel 1

TORRE Member Event 27. Januar 2014



Schokolade	Wein
<p><b>Grand Cru Speckschokolade</b></p> <p>Grand Cru Madagaskar 64 % Couverture mit Bauernspeck verfeinert</p>	<p><b>Riesling by the Glass</b></p> <p>Leichter Sommerwein</p> <p>Ein moderner Riesling, unkompliziert bei jeder Gelegenheit zu geniessen. In der Nase eine frische, feine Frucht, die an Aprikose und Pfirsich erinnert, mit einer dezenten Mineralität. Im Gaumen saftig, mit einer frischen Fruchtsäure, mittlere Dichte und Länge Angenehm tiefer Alkoholgehalt von lediglich 11,5% vol.</p>
<p><b>In Verbindung mit der Schokolade:</b> Die Restsüsse des Rieslings wird durch die bittere Aromatik als harmonischer Ausgleich wahrgenommen</p> <p><b>In Verbindung mit dem Speck:</b> Die dezente Restsüsse des Weines harmoniert perfekt mit der rauchigen Aromatik des Bauernspecks</p>	

## Degu-Insel 2

TORRE Member Event 27. Januar 2014



Schokolade	Wein
<p><b>Palline uno e due</b></p> <p>Palline uno: Gianduja Pralinen mit praliniertes Piemontese Haselnuss</p> <p>Palline due: Gianduja Pralinen mit Pastry Rocks - eine explosive Mischung</p>	<p><b>Primitivo di Manduria DOC</b></p> <p>Madrigale (dolce)</p> <p>Ein Dessertwein aus der Primitivo-Traube</p> <p>Die Primitivo-Traube ist eine der süssesten Weintrauben und deshalb eigentlich prädestiniert für diese Spezialität. Der dichte Wein ist von mittlerem Rubinrot. Nach Belüftung zeigt er ein tiefes, komplexes Bouquet mit Noten von Gebäck, Marmelade, Rosinen. Im Gaumen ist er konzentriert und kräftig, mit viel Kirschfrucht, einer schönen Säure, füllig, mit runden, weichen Tanninen. Sehr lang. Lagerfähigkeit: 3–5 Jahre</p>
<p><b>In Verbindung mit der Schokolade:</b></p> <p>Beide schaffen im Gaumen eine wunderbare Harmonie. Vor Allem wirken die Röstaromatik der Haselnuss mit der herrlich eingebundenen Süsse der Primitivo-Traube. Die gut ausbalancierte Säure wirkt frisch und belebend</p>	

# Degu-Insel 3

TORRE Member Event 27. Januar 2014



Schokolade	Wein
<p><b>Couverture Plättli reinsortig</b></p> <p><b>Bolivia 68% 60h</b> Cru Sauvage-Schokolade aus Wildkakao mit Herkunftsbezeichnung Bolivia, bolivisches Amazonasgebiet</p> <p><b>Elvesia République Dominicaine 74% 72h</b> Cru Hacienda-Schokolade aus Bio Criollo-Kakao mit Herkunftsbezeichnung Elvesia, Dominikanische Republik, Halbinsel Samaná</p> <p><b>Java 64% 72h</b> Grand Cru-Schokolade aus Criollo Edelkakao, Java, leicht brechend, hell, mit Herkunftsbezeichnung East-Java Highland, Jember (südöstlich von Surabaya), Java</p>	<p><b>Decero Tannat</b></p> <p>Remolinos Vineyard</p> <p>Entdeckenswerte Spezialität</p> <p>Der dichte, würzige Wein wird zu 100 Prozent aus der eher selten angebauten Traubensorte Tannat vinifiziert. Er unterscheidet sich deutlich von Tannat-Weinen aus Madiran oder Cahors, der ursprünglichen Heimat der Traubensorte. Im Glas violett-schwarz, mit hoher Viskosität und feinstem Wasserrand. In der Nase Aromen von Pumpnickel, Cassis, schwarzen Kirschen, Zwetschenschalen, getrockneten Heidelbeeren, Rauch und Toast. Im Gaumen fleischig und dicht, mit dezenter Süsse, feinen Gerbstoffen und toller Länge. Eine Spezialität, die gut zu Fleisch- und Wildgerichten passt, ebenso zu reifem Käse. Lagerfähigkeit: 5–8 Jahre</p>
<p><b>In Verbindung mit der Schokolade:</b></p> <p>Hier verbinden sich die fruchtigen Aromen der Spitzenschokolade mit denen des vollkommenden Weines. Ohne zu dominieren ergänzen sie sich in jeder Hinsicht. Bei jedem Versuchen die beiden Komponenten im Mund zu veredeln, zeigen sie sich wieder von einer anderen Seite und trumpfen auf. Wirkt nie langweilig!</p>	



Schokolade	Wein
<p><b>Fruchtgelée Truffles</b></p>	<p><b>Porto Niepoort L.B.V.</b></p> <p>Late Bottled Vintage</p> <p>Eine vollwertige Alternative zum Vintage Port.</p> <p>Ein spät abgefüllter Jahrgangsport, der länger als bei Vintage Ports vorgeschrieben im Fass lagert und einen Teil seiner Entwicklung bereits hinter sich hat.</p> <p>Sattes Rubinrot. In der Nase eine Mischung aus Rosinen-, Schokoladen- und Pflaumenaromen. Im Gaumen unheimlich tief und schmelzig. Man hat das Gefühl, in süsse, reife schwarze Beeren zu beissen. Pfeffrig, fruchtiges Finale mit charmantem Charakter. Lagerfähigkeit: Ungeöffnet, viele Jahre. Angebrochene Flaschen innert 10 Tagen trinken</p>
<p><b>In Verbindung mit der Schokolade:</b></p> <p>Portwein galt schon immer als ein perfekter Begleiter zu Schokolade. Hier nochmals der Beweis. Nicht zu süß aber auch nicht zu aufdringlich. Wunderbar zu Fruchtgelée Truffles. Wirkt interessant, harmonisch und verlangt nach mehr</p>	



Schokolade	Wein
<p><b>Branchli</b></p> <p>Himbeergelee, Haselnussgianduja auf Mürbeteig mit Couverture ummantelt</p> <p>Birngelee mit Vielle Williams abgeschmeckt</p> <p>Bananengeleé mit Tahiti Vanille und Ingwer</p>	<p><b>Tawny 10 Years Old</b></p> <p>Porto Niepoort</p> <p>Der dynamische Dirk van der Niepoort gilt als Meister des 10-jährigen Portweines.</p> <p>Portweine, fast ausschliesslich Tawnies, die eine Altersangabe tragen, werden vom Portweininstitut sehr genau geprüft. In der Regel werden die Grundweine für solche Ports sehr früh miteinander vermischt, damit sie sich im Laufe vieler Fassjahre intensiv verbinden können. Rund 80 Prozent der wichtigsten Porthäuser produzieren einen 10 Jahre alten Portwein. Zur Elite dieser Altersklasse zählt die Weltpresse den 10 Years Old von Niepoort. Er betört mit Aromen von gedörrten Aprikosen, Feigen Datteln und Karamel im Bouquet, die sich im Gaumen aufs Schönste bestätigen. Der Abgang ist lang und intensiv. Der ideale Partner zu Dessert und Käse, aber auch ein vollwertiger Genuss ohne Essensbegleitung. Lagerfähigkeit: ungeöffnet, viele Jahre, verbessert sich allerdings nicht mehr in der Flasche. Einmal geöffnet, innert zwei Monaten trinken</p>
<p><b>In Verbindung mit der Schokolade:</b></p> <p>Dieser 10-jährige Portwein ist wie geschaffen für die Schokolade! Durch die ausgewogene Süsse-Säurespiel sowie die Apfel-Zwetschgen-Quitten und Birnenaromen wirkt dieser Portwein sehr ausgeglichen</p>	