

INSPIRATION / ANREGUNG

# Festliche Weinbegleitung



## Inspiration für ein kulinarisches Erlebnis mit sechs besonderen Weinen aus Castell

### **PINOT brut nature**

Feine Perlage, Noten von Quitte & Mandarine, Hauch von Brioche

Dazu: Mini-Blätterteig-Tartes mit Ziegenfrischkäse, Dörraprikosen & kandierten Walnüssen  
> Der elegante Auftakt mit Frische und Struktur für den prickelnden Einstieg ins Menü.

2024

### **CASTELLER Silvaner** trocken | VDP.ORTSWEIN

Frisch, mineralisch, lebendig

Dazu: Cremige Maronensuppe mit Petersilienpesto & Croûtons  
> Der Silvaner unterstreicht die erdigen, nussigen Aromen der Suppe und sorgt für feinen Kontrast.

2023

### **KIRCHBERG Weißburgunder** trocken | VDP.ERSTE LAGE

Feine Struktur, zarte Frucht, elegante Würze

Dazu: Gebratener Zander auf Fenchel-Orangen-Gemüse und Zitronen-Buttersoße  
> Der Burgunder bringt Balance zwischen cremiger Sauce und frischer Frucht des Gemüses.

2023

### **HOHNART Riesling** trocken | VDP.ERSTE LAGE

Druckvoll, mineralisch, vielschichtig

Dazu: Hähnchenbrust im Speckmantel mit kurz in der Pfanne gebratenen Spitzkohl, Pfifferlingen, fruchtigem Aprikosenchutney und Rahmpolenta mit Rosmarin  
> Der kräftige Riesling hat genug Tiefe, um mit der Aromatik des Hauptgangs mitzuhalten, bleibt dabei frisch und animierend.

2023

### **ALABASTER Silvaner** trocken | SPITZENWEIN

Komplex, kraftvoll, mineralisch tiefgründig

Dazu: Über Nacht gegarter Schweinebauch mit Rahmkohlrabi, cremigem Kartoffelpüree und gebratenen Rote Betspalten.

2023

### **CASTELLER Riesling Kabinett** | VDP.ORTSWEIN

Feine Restsüße, lebendige Säure, fruchtige Leichtigkeit

Dazu: Zimt-Crème Brûlée mit Apfelkompott und Vanilleeis  
Der Kabinett bringt Leichtigkeit und Frische zur süßen, würzigen Fülle des Desserts.

*Genussvolle Weihnachten*



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT