

*Aussergewöhnliches Bordeaux Dinner  
mit den Winzern von 3 klassifizierten Châteaux  
21. November, 2019, 19.30 Uhr  
im Weingarten, Frankfurt am Main*



Lars Kabiersch Weingarten, Sternekoch Jan Hoffmann und Annette Schiller ombiasy WineTours, freuen sich, die drei prominenten Châteaux Eigentümer und Winzer Geschwister Bérénice Lurton von Château Climens, 1er Cru-Barsac, Appellation Sauternes, Sophie Lurton von Château Bouscaut, Grand Cru Classé de Graves, Appellation Pessac-Léognan; und Denis Lurton von Château Desmirail, 3ième Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux, im Weingarten begrüßen zu können. Wir laden Sie herzlich ein, mit uns einen wunderbaren Wein-Gourmet Abend im gemütlichen, mit Herz und großem Weinverstand geführten Weingarten zu verbringen, um dem Geheimnis der unvergleichlichen Bordeaux Weine in einem Gespräch mit den Winzern näher zu kommen und die perfekt auf die Weine abgestimmte Küche zu geniessen

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um rechtzeitige Reservierung.

Tel: 069-977.65.888 oder: [hello@weingarten-frankfurt.de](mailto:hello@weingarten-frankfurt.de)

Menu inklusive Wasser und Wein: 159 Euro pro Person

Weingarten Frankfurt

Clemensstrasse 3, 60487 Frankfurt -Bockenheim

*Jan Hoffmann hat folgendes Menu in perfekter Kombination von Speisen und Weinen zusammengestellt:*

**Amüse**

**Vorspeise**

Terrine vom Wild

***2010 Château Climens, 1er Cru, Barsac***

**Zwischengang**

Loup de Mer

***2010 Château Bouscaut Blanc, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan***

**Zwischengang**

Geflügel aus der Bresse

***2012 Initial de Desmirail***

***2012 Château Desmirail, Grand Cru Classé, Margaux***

**Hauptgang**

Geschmorte Kaninchenkeule gezupft, fermentierter Rotkohl, gebratene Birne

***2012 Château Bouscaut Rouge, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan***

**Dessert**

Tarte Tatin

***2015 Cyprès de Climens, Barsac***