

Pares Balta - Cava | R-Evolution | Microcuvées & Gäste aus Südafrika

Präsentation & Degustation mit Barbara Siemianiuk im *WeinBaule | The home of Wine*



Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung
Apero							
Tartlets mit Sardinencreme & Kapern Kürbiskompott Rote Beete Carpaccio auf Blutorange Boquerones							
01	-	Blanca Cusiné (Xarel-Lo, Chardonnay, Pinot Noir), Penedès D.O. ; brut	Parés Baltà				
3	2013	Calcali (Xarel-Lo), Penedès D.O. ; organic	Parés Baltà				
4	2014	Cosmic (Xarel-Lo, Sauvignon Blanc), Penedès D.O. ; organic	Parés Baltà				
Bobotie & Geelrys							
5	2008	ELECTIO (Xarel-Lo), Penedès D.O. ; organic	Parés Baltà				
6	2014	21 Gables Chenin Blanc	Spier 1692				
Lomitto Serrano Chichon Rizado Herbas Salami Speck Landjäger Olivas Tortilla							
7	2014	RADIX Rosato , Penedès D.O. ; biológico	Parés Baltà				
8	2014	Another Bomb (Grenache Rose)	Blankbottle, Pieter Walsler				
11	2013	Indigena (Garnatxa), Penedès D.O., organic	Parés Baltà				
Queso							
Betara Formatge Cabre Queso Herbes Mas d'Evoles Ziegenhartkäse Grana Padano							
15	2012	Hisenda Miret Tinto, Penedès D.O., biológico (Grenache)	Parés Baltà				
18	2013	21 Gables Pinotage	Spier 1692				
Schokolade oder so							
19	2009	Marta de Baltà; biológico, Microcuvée Botella No. 1462 (Shiraz)	Parés Baltà				
20	2008	Shiraz, Stellenbosch	Marianne Estate				

Die Degustation umfaßt 9 - 13 Weine der besonderen Art sowie korrespondierende Tapas, Brot, Wasser & Stories.