



Noble Wine  
cellar's finest selections



## **EINLADUNG** **zu unserer Verkostung und Tasting-Dinner** **am 7. November 2009 im Restaurant INDOCHINE** **(München)**

Liebe Weinfreunde,

endlich ist es soweit. Am Samstag, den 7.11.2009 veranstalten wir unsere diesjährige große Verkostung und anschließendem Menü mit begleitenden Weinen von Noble Wine.

Freuen Sie sich auf einen Abend mit hochwertigen Weinen aus unserem Programm und einem besonderen 5-Gang Menü von Küchenchef Dirk Albrecht.

Französische Kolonialküche mit Einflüssen aus Vietnam, Laos und Kambodscha werden den kulinarischen Rahmen für spannende Geschmackserlebnisse in Kombination mit von uns ausgewählten Weinen der Spitzenklasse liefern!



### **Verkostung (ab 17:30 Uhr)**

*Champagne Brut Sélection*

*Meursault Les Chevalières 2007*

*St. Aubin 1er Cru En Remilly 2007*

*Meursault 1er Cru Les Perrières 2007*

*Wolfer Goldgrube Riesling Spätlese "Reiler" 2007*

*Bürgergarten Riesling 2007 (Spätlese trocken)*

*Nebbiolo Valmaggiore 2005*

*Barolo Parafada 2005*

*Barolo Gabutti Piè Rupestris 2004*

*Vosne-Romanée Vieilles Vignes 2007*

*Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2006*

*Janisson-Baradon*

*Jean-Philippe Fichet*

*Hubert Lamy*

*Bouchard Pere & Fils*

*Daniel Vollenweider*

*Müller-Catoir*

*Luciano Sandrone*

*Massolino*

*G. Cappellano*

*Alex Gambal*

*Robert Chevillon*

*Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière La Grange 2006*  
*Volnay 1er Cru Caillerets "Ancienne Cuvée Carnot" 2006*  
*Chambertin Clos de Bèze 2006 Grand Cru*  
*Cornas 2006*

*Nicolas Potel*  
*Bouchard Père & Fils*  
*Drouhin-Laroze*  
*Auguste Clape*



## **Tasting-Dinner (ab 20:00 Uhr)**

### ***Amuse-Gueule***

Baguette mit Entenleberterrine,  
Koriander und Chili  
Champagne Inflorescence 2007 (Blanc de Noirs)  
*Cédric Bouchard*

### ***Glücksrolle***

Reispapierrolle gefüllt mit Flusskrebse, Glasnudeln, geschabtem Gemüse,  
laotischem Dill, mariniertem Rettich, 4 hausgemachte Saucen  
Schlossböckelheimer Kupfergrube Riesling Spätlese 2008  
*Helmut Dönnhoff*  
Hofberg Riesling (feinherb) 2008  
*Andreas Adam*

### ***Dim Sum***

hausgemachte Teigtäschchen gefüllt mit Trompetenpilzen, Wasserkastanien  
gedämft im Steam-Basket auf La-Lot Blatt, Hoisin-Sauce  
Le Corton Grand Cru 2007  
*Bouchard Père & Fils*  
Charmes Chambertin Grand Cru 2006  
*Nicolas Potel*

### ***Seafood***

Tiger Prawns mit Fenchel,  
Wakame, Seealgen auf Cocos-Krebs-Sauce  
Chablis Grand Cru Valmur 2007  
*Jean-Claude Bessin*  
Corton-Charlemagne Grand Cru 2007  
*Bouchard Père & Fils*

### ***Entrecote***

Rinderfilet mit Keniabohnen,  
Shii-Take-Pilzen, Feigen-Theriyaki-Sauce  
Barolo Le Vigne 2005  
*Luciano Sandrone*  
Barolo Gavarini Vigna Chinièra 2004  
*Elio Grasso*

### ***Dessert***

Kumquats-Orangen-Parfait mit frischer Minze  
Norheimer Dellchen Riesling Auslese GK 2006  
*Helmut Dönnhoff*



## WANN

Samstag, 7. November 2009 - Beginn der Verkostung: 17:30 Uhr (Dinner ab etwa 20:00 Uhr).

## WO



Giselastraße 8 (Eingang Kaulbachstraße), 80802 München

## Kosten Pro Person

98,- EUR (Verkostung und Tasting Dinner)

Es besteht auch die Möglichkeit nur an der Verkostung teilzunehmen.

Kosten pro Person: 30,- EUR

Bitte haben Sie Verständnis dass aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl Reservierungen für die gesamte Veranstaltung bevorzugt behandelt werden.

30,- EUR werden bei einer Bestellung ab 300 Euro erstattet.

## ***"JA, ich möchte reservieren."***

Bitte senden Sie Ihre verbindliche Zusage zum Tasting-Dinner und/oder Verkostung an [info@noblewine.de](mailto:info@noblewine.de). Sie können Ihre Teilnahme auch bequem über unseren Shop sichern.

Einen Link zur Bestellung über den Shop finden Sie [hier](#)

Noble Wine GmbH, Marktstr. 4, 80802 München, Tel.: +49.89.65113009, Fax.:  
+49.89.65113084

Geschäftsführer Dr. Michael Eder, Handelsregister: HRB 175177 (AG München)

[www.noblewine.de](http://www.noblewine.de)