



Erster Steirischer Sommelierverein

Käse & Wein

am 22. Juni 2006, Bad Gleichenberg

**Organisation: Käsesommelier Erich HOCHRÄINER und
Dr. Markus FALLY**

Käse

1. Frischkäse

Rollino & Co

2. Weichkäse/Weißschimmel

Weich-/Schnittkäse mit Rotkultur

3. Käse warm

- a) Hallumi (zypriotischer Grillkäse)
- b) Mont d'Or (mit Weißwein geschmort
und mit Kartoffel serviert)

4. Hartkäse

5. Edelschimmel

Wein

frisch & fruchtig

Schilchersekt
Rivaner 2004, Niederl/Urbi
Pinot blanc 2004 Hefeabzug, Malat

mittlere bis kräftige Statur

TOMS WB Hochkittenberg, Tement
Chardonnay Linea 2001, Ploder
St. Laurent, Niederl/Urbi

Ermitage Valais 2002, Albert Mathier
Yianakohori 1998, Boutaris

sehr kräftig

Neuburger Smaragd, F.X. Pichler
Traminer Auslese Frühwirth
Syrah 2004, Hutter

edelsüß etc.

BA WR 2003, Ploder
BA 2004, Kracher
Forticus 2002, Hardegg