

ERLESENER

GRUSS AUS DER KÜCHE

**... FÜR STERN-
MOMENTE DES
GENIESSENS**

Erlesen ist noch feiner als fein – entdecken Sie Käse-Spezialitäten auf Hochgenuss-Niveau. Highlights aus Italien, Frankreich, Spanien und Österreich. Darunter sind Klassiker, exzellent interpretiert. Aber allesamt nicht so abgehoben, dass sie nur zu besonderen Anlässen auf der Käseplatte gastieren sollten. Ganz im Gegenteil: Das Leben freut sich auch zwischendurch über Genuss-Momente de luxe.

Parmigiano Reggiano

ITALIENS KLASSIKER
HIER IN HOCHFORM

Italien verwandelt Milch in beachtliche Spezialitäten - und eine Klasse gilt als König der Käsekultur: Parmigiano. So können Sie unseren, mindestens 30 Monate zur Hochform gereiften Parmigiano Reggiano ganz nach Gusto königlich oder himmlisch finden – auf jeden Fall ist er ein kulinarischer Allrounder für unzählige Rezept-Ideen. Das Profil: würzig, vollmundig, auf ganz eigene Art aromatisch. Dabei besonders bekömmlich. Und natürlich laktosefrei. Parmigiano Reggiano schmeckt immer. Dr. Livesey aus »Die Schatzinsel« trug stets eine Schnupftabak-Dose bei sich, nie mit Schnupftabak, aber mit Parmigiano: »sehr nahrhaft«. Ideal zu Pasta, Risotto, Polenta und Suppen.

DAS PROFIL Min. 32 % Fett i. Tr.
Mit Rohmilch hergestellt

 Pinot Grigio, kräftigere und weichere Rotweine, etwa Primitivo, Nero d’Avola, Prickelndes wie Riesling Brut

Unico Manchego DOP

DIE DELIKATESSE
REIFT IN ALTEN HÖHLEN

Ein Käse mit kulinarischer Klasse, einfach klassisch und einfach exzellent: Unser Unico Manchego, behutsam gereift in den Naturhöhlen von La Cueva del Abuelo, ist ein hinreißendes Unikat. Natürlich basiert diese Delikatesse auf der Milch der Manchega-Schafe, deren Herden ganzjährig über weite Stoppelfelder, Brachland und Steppen voller Kräuter und Esparto-Süßgras wandern – in La Mancha, der Heimat von Don Quijote und Sancho Pansa. Es ist ein Manchego von angenehm intensivem Geschmacks-Profil und fruchtigen, auch nussigen Noten. Feste, kristallin-körnige Textur. Reicher, komplexer Duft. Und gut zu schneiden.

DAS PROFIL Min. 50 % Fett i. Tr.
Spanischer Hartkäse aus La Mancha- Schafsmilch

 Fruchtige, eher kräftige Weißweine z.B., auch Rotweine oder klassisch Fino, trockener weißer Sherry

ERLESEN BEDEUTET: AUSWAHL VOM ALLERBESTEN

Camembert di Trufala

FRISCHE BÜFFELMILCH
UND FEINE TRÜFFEL

Einer unserer beliebtesten Camemberts. Denn hier trifft Hochwertiges auf Hochwertiges: 100% frische Büffelmilch und feine Trüffel. Die Käse-Komposition entsteht in handwerklicher Fertigung. Wobei der geschmeidige Camembert-Teig mit zunehmender Reifung immer cremiger wird. Die Büffelmilch sorgt für einen sehr aromatischen sahnigen Geschmack, dessen sachte Pilz-Note durch die Trüffel-Stückchen noch ein-drucksvoll verfeinert wird. Eine Spezialität gerade für die Feste im Jahr. Und alle Tage, die sich das Genießen einfach selbst zum Fest macht.

DAS PROFIL Min. 64 % Fett i. Tr.
Camembert aus Büffelmilch

 Leichtere Weißweine wie Lugana, Chardonnay oder Custoza. Oder eher leicht liebliche wie Goldmuskateller.

Marmorini Kastanie

MIT DEM AROMA
VON MARONEN

Marmoriertes Erscheinungsbild, delikate akzentuiertes Aroma: Schafskäse kann auch ein besonders verfeinertes Naturell annehmen – indem sich zwei Genüsse gewissermaßen verbünden und gegenseitig gemeinsam steigern. Marmorini Kastanie veredelt Schafskäse mit dem signifikanten Aroma der Maronen. Das ist auch schon optisch ein Vergnügen. Denn bei diesen Marmorini wird die feine Kastaniencreme so reizvoll im Käselaiß verteilt, dass eine aparte Marmorierung entsteht.

DAS PROFIL Min. 50 % Fett i. Tr.
Pasteurisierte Schafsmilch mit Kastanien

 Leichte fruchtige Rotweine, etwa Novello aus Italien oder spritzige Weiße

Grand Maître Roquefort AOP

C’EST FORMIDABLE:
ECHTE KÄSE-DELIKATESSE

Er reift in den Kalksteinhöhlen von Combalou zu seiner exzellenten Qualität heran und hat einen weltberühmten Namen: Roquefort – ein Inbegriff französischer Käse-Kultur und allererste Sorte überhaupt mit dem AOP-Gütesiegel. Unser Roquefort aus der Bergregion der Cevennen ist ein Edelpilzkäse aus naturbelassener Schafrohmlach, der beim Reifen und beim Verfeinern mit Blauschimmel-Pilzen (*roqueforti*) seine komplexen Aromen entwickelt, ausgesprochen würzig und pikant. Ein Highlight auf jeder Käseplatte.

Reifezeit: 3 Monate
Die Natur-Rinde ist essbar, aber kein Genuss

 Kräftige Rotweine

 Ganz intensives Aroma-Erlebnis im Duett mit Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

Vorarlberger Rotweinkäse

GENUSS MIT DEM
GEWISSEN ETWAS

Ein hochgeschätzter Genuss alpiner Herkunft: Dieser Rotweinkäse entsteht vollkommen aus reiner Bergmilch in einer handwerklichen, qualitäts- und traditionsbewussten Vorarlberger Käserei. Ohne Zusatzstoffe. Aber mit viel Hingabe: So wird der Laib mindestens zweimal pro Woche mit Rotwein affinert. Daher die dunkelrote essbare Naturrinde. Rund drei Monate sorgsam gereift, besticht der Rotweinkäse durch seine sachte süßliche Note und den fruchtig-harmonischen Geschmack.

DAS PROFIL Min. 50 % Fett i. Tr.
Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch mit Rotwein-Rinde.

 Junge Rotweine oder feinfruchtige Weiße wie z. B. Pinot Grigio.

Brie de Meaux AOP

BON APPÉTIT MIT
DEM ROYALEN BRIE

Beim Wiener Kongress von 1815 kürten die hochadeligen Gesandten den Brie de Meaux zum »König der Käse und Käse der Könige«. Und schon Ludwig XIV. ließ sich die Rarität jede Woche ins Schloss von Versailles liefern. Längst steht Brie de Meaux auch bürgerlichen Feinschmeckern offen, die einen cremig-milden, zarten und zur Rinde hin immer kräftigeren Weichkäse mit Weißschimmel zu schätzen wissen. Und der reift für 4 bis 8 Wochen auf den traditionellen Strohmaten. Vorher wird der rohe Käsebruch mit der Pelle à brie, der Brie-Schaukel, bedacht und sacht in die Formen geschöpft. Der Geschmack: einzigartig, vielschichtig, cremig, leicht nussig, buttrig, hauchfeine Pilz-Note. Voilà.

DAS PROFIL Min. 45 % Fett i. Tr.
Mit Kuh-Rohmilch hergestellt

 Bei francophiler Vorliebe natürlich roter Bordeaux oder Burgunder

Burrata con tartufo bianco

SOMMERTRÜFFEL –
AROMA OHNEGLEICHEN

Manchmal muss es das ganz Besondere sein: Wie diese kulinarische Burrata, veredelt mit einer Pilz-Rarität, von der Feinschmecker fast schon ehrfürchtig schwärmen – weißen Trüffeln (*Tuber magnatum Pico*). Manche nennen sie »das weiße Gold« aus der freien Natur. Denn Trüffel lassen sich bekanntlich nicht züchten, sie sind sehr selten und müssen von erfahrenen Suchern aufgespürt werden. Bei dieser Burrata verbinden sich Sahne und fein gezupfter Mozzarella zu einem handgemachten Hochgenuss mit dem unvergleichlich noblen und reichen Aroma von Sommertrüffeln. Ideal zum Kombinieren z. B. mit Pasta, Risotto oder Omelette.

DAS PROFIL Min. 40 % Fett i. Tr.
Burrata-Zubereitung mit weißen Trüffeln in Lake

 Wird gern mit Chardonnay oder feinem Rosé genossen

