



Erlstätt, 12.07.2011

Bericht zur Weinverkostung am 08.07.2011 im Restaurant Kellerbauer in Bad Vigaun

Erstmalig besuchten die Mitglieder des Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs das kürzlich intronisierte Mitglied, Herrn Mailänder in seinem Restaurant Kellerbauer in Bad Vigaun.

Herr Mailänder, als Kenner der norditalienischen Weinszenerie hatte sich einen ungewöhnlichen Vergleich, zweier nicht unähnlicher Weingebiete mit ausgesprochen mineralischen Grundton, ausgesucht: die Weine aus dem Karst, nordöstlich von Triest und die Weine aus dem bekannten Sausal, Teil der südsteirischen Weinstraße.

Folgendes Menü wurde gereicht :

Sausal	Karst
Welschriesling Brut 12,5% Vol. Schneeberger	Vino bianco Spumante Brut 12% Vol. Sancin
Kernöl + Bauernbrot	Olivenöl + Ciabatta
Klevner Selektion 2010 12,5% Vol. Gerngross	Malvasia 2008 vino igt carso 13,5% Vol. Lupinc
Speck, Weinkäse, Äpfel	Prosciutto, Schafskäse, Feigen
Sauvignon Blanc Classic 2010 12% Vol. Lambauer	Vitovska 2008 vino igt carso 13,5% Vol. Lupinc
Wurzelkarpfen	Jakobsmuschel, gefüllte Zucchini-Blüte
Zweigelt 2008 13% Vol. Schneeberger	Terrano 2005 11,8% Vol. Kante
Fleischstrudel, Frühlkraut	Ricotta-Salbei-Ravioli, Pfirsich

MC Prime Select 2006 (Merlot/Cab.Sauv) 13% Vol. Lambauer	Monte d'Oro 2007 (Refosco/Merlot) 13% Vol. Sancin
Filet vom Sulmtaler Ochsen Kürbiskernpüree, Eierschwammerl	Lamm in umido Gebratener Polenta
Weißburgunder TBA 2010 Hochbrudersegg 10,5% Vol. Gerngross	Rex Apum 2005 (Moscato) 14% Vol. Kante
Zweierlei von der Marille	Warmer Schokoladekuchen, Himbeeren

Auch wenn die Weißweine aus dem Karst regelmäßig kräftiger ausfielen als die feingliedrigeren Weine aus dem Sausaltal, so war es doch jedes Mal wieder ein interessanter Vergleich der beiden Weintypen.

Wie aus dem Menü leicht erkennbar, hatte Herr Mailänder die Weine auch mit regional typischen Gerichten versehen, regionale Spezialitäten aus dem Sausaltal, Kernöl, Speck, Weinkäse, Äpfel, gedämpfter Wurzelkarpfen, Fleischstrudel, Frühkraut, Filet vom Sulmtaler Ochsen und warmer Schokoladekuchen trafen auf italienische Spezialitäten, Prosciutto, Schafskäse, Feigen, Jakobsmuscheln, gefüllte Zucchini-Blüte, Ricotta-Salbei-Ravioli und Lamm mit gebratener Polenta.

Die Mitglieder und Freunde des OMGD waren wieder einmal begeistert von dem ungewöhnlichen Wein- und Speisenvergleich und bedanken sich herzlich bei dem Ehepaar Mailänder, das sich stolz und glücklich über die kürzlich erlangte Mitgliedschaft in der Chaine des Rotisseurs und im Kreis des OMGD's zeigte.

Max Schneider

Echanson National