

## **Getränkeempfehlung von Johann Lafer**

Zur Vorspeise empfehlen wir einen fruchtig, frischen Grauburgunder mit leichtem Holzton (evtl. Barriqueausbau) aus Baden oder einen kräftigen, knackigen Weißburgunder von der Nahe.

Mit dem Zwischengang harmoniert sehr gut ein frischer Riesling mit einer angenehmen Säure, dieser sollte über eine hohe Restsüße verfügen, also lieblich ausgebaut sein (aus Sachsen oder Württemberg).

Zum Hauptgang servieren sie idealerweise einen kräftigen Spätburgunder oder Saint Laurent aus der Pfalz oder vom Kaiserstuhl. Der Wein sollte über eine feine Taninstruktur verfügen.

Zum Dessert passt ausgezeichnet ein Tawny Port oder ein nicht zu junger edelsüßer Riesling (z.B. Riesling Beerenauslese).