

Probenliste Wein und Schokolade

Nr.	Wein	Schokolade
1	2019 Uffhofener La Roche Riesling trocken Lagenwein Alk.: 13,0% Vol. Weingut Gallé, Flonheim / Rheinhessen	Schell Schokolade Umami Papua Milchschokolade mit Zitrus und Salz 38 % Kakaoanteil
2	2023er Johanniter feinherb Alk.: 12,0% Vol., RZ = 14,5 g/l, S = 5,7 g/l Bio-Weingut Goldschmidt, Worms- Pfeddersheim / Rheinhessen	Pott au Chocolat: Tonka 49% Edle Milchschokolade aus Tansania harmoniert perfekt mit dem besonderen Geschmack der Ton- kabohne nach Vanille und Karamell
3	2018er Sommeracher Katzenkopf Silvaner Spätlese trocken Alk.: 13,5% Vol. Weingut Henke, Sommerach / Franken	Zartbitterschokolade - Ingwer-Limette - Moser Roth
4	2022 Gewürztraminer Kabinett Alk. = 11,0% Vol., RZ = 30,0 g/l, S = 5,4 g/l Weingut Zotz, Heitersheim / Baden	Lindt Grand Plaisir Weiße Schokolade mit Erdbeere & Mandel
5	2022 Muškát ottonel Alk.: 11,0% Vol., Weingut Doppler, Kungota/Slowenien	Schell Weiße Schokolade – Blanche Rose 31 % Kakaobutter Dominikanische Republik Rosenöl und getrockneten Rosenblätter in die Schokolade eingearbeitet Einzelfertigung per Hand
6	2023 Klosterhof Schwarzriesling Weissherbst Alk.: 11,0% Vol., RZ = 19,8 g/l, S = 5,6 g/l Weinkonvent Dürrenzimmern/Württemberg	Bio Vollmilchschokolade mit Himbeerstückchen 37 % Kakaoanteil Berger Feinste Confiserie GmbH, Lofer/Österreich
7	2023 Pai Ora Rotwein trocken Alk.: 13,0% Vol., RZ = 5,6 g/l, S = 4,9 g/l Weingut Saulheimer, Zotzenheim / Rheinhessen	Bio Edelbitter Orange 70 % Kakaoanteil Berger Feinste Confiserie GmbH, Lofer/Österreich
8	2020 Cellarius Lemberger im Eichenfass gereift Alk. 13,5%, RZ: 4,8 g/l, S: 4,7 g/l Weinkonvent Dürrenzimmern	Schell Barrique 70 % Kakaoanteil verfeinert mit Gewürzen wie Chili, roter und schwarzer Pfeffer, Ingwer, schwarzer Kardamom und Sezuan-Pfeffer
9	2014 Le Rose Nizza DOCG Barbera d'Asti Superiore Alk. 14,5% Az. Agr. Franco Mondo, San Marzano Oliveto, Piemont	Pott au Chocolat: Udzungwa dunkle Schokolade Trinitario Kakao aus dem Udzungwa Kakaoanteil 75%