

# FOODPAIRING MONAT MÄRZ

## *PriSecco Frühlingsduft*

Vollfruchtig erdbeerig, mit Noten von Waldmeister, trifft der Frühlingsduft auf unsere Nase. Beim zweiten Hineinschnüffeln entfaltet er seine spannend würzigen Noten, die, je mehr Luft der Frühlingsduft bekommt, ihr volles Aroma entfalten. Am Gaumen haben wir Anfangs eine reife Erdbeerfrucht mit frischer Apfelsäure. Im Mittelstück wird der Frühlingsduft etwas schlanker und die Erdbeere bekommt Gesellschaft von würzigen Noten der Muskatblüte sowie aromatischem Waldmeister. Im Nachhall bleibt die frische Säure mit orientalischen Gewürzen und leichter Marzipannote lange zurück.

Was könnte es Schöneres geben, als unseren Frühlingsduft zu den ersten Erdbeeren mit einem auch frischer Minze zu genießen? Oder zu einem fruchtig, säuerlichen Dessert mit Rhabarber und Himbeeren. Da die ersten Erdbeeren wohl noch einige Tage auf sich warten lassen, empfehlen wir auch etwas unkonventionellere Gerichte zu unserem jahreszeitlichen PriSecco.

### Hier aber erst ein kleiner Ausflug in die Gläserwahl.

Möchten Sie gerne eher die fruchtige Variante des Frühlingsdufts, dann greifen Sie gerne, wie gewohnt zu einem Sektglas. In diesem löst sich auch perfekt die Kohlensäure am Moussierpunkt. Sollten Sie jedoch lieber die orientalisch, würzige Variante hervorheben, dann genießen Sie den Frühlingsduft gerne aus einem Burgunderglas.

### Was außer Erdbeeren noch auf den Teller passt:

#### **Salat von weißem Spargel.**

*als Tipp: geben Sie etwas Frühlingsduft in die Vinaigrette und schon haben Sie eine perfekte Verbindung von Speise und Getränk*

#### **Lachscarpaccio mit Limette und Minze**

#### **Gelbes Thai Curry**

#### **Safranrisotto**

#### **Hummer**

#### **Kuhweickkäse Chaource**

#### **Ziegenkäse Crottin de Chavignol mit Rosenmarmelade**

