

Berliner Käsetage 2019 IN DER ARMINIUS MARKTHALLE

Aussteller	Käsesorte	Weinhaus Bettina Schumann Stand 12	Weingut Fries Stand 15	Weingut Dr. Heigel Stand 21
Hofkäserei Ziegendorf	 Pepper: Weichkäse, grüner Pfeffer extra mild	2017 Weisser Burgunder „Bis in die Puppen“	2017er Weissburgunder aus dem Bernkasteler Schlossberg	2017 MONK Silvaner
Genusswerk	 Backensholzer Friesisch Blue Rohmilchkäse, Edelblauschimmel, Roquefort-Nuancen, edle Süsse.	2017 Badisch Rotgold (Grau- & Spätburgunder)	2017er Traubensaft vom Bernkasteler Schloßberg (Sorte Weißburgunder)	2015 „Zeiler Mönchshang“ Rieslaner Spätlese
Käseinsel	 Flösserkäse: nach alter Tradition handwerklich gekäst. Würzige Spezialität mit Hopfen gepflegt. Im späten Mittelalter in leeren Bierfässern durch die Wegzölle geschmuggelt.	2017 Grauer Burgunder „Dit is der Clou von't Janze“	2016er Blauschiefer Riesling (aus dem Steilhang geschmuggelt)	2016 Weissburgunder
Bemm Gusto	 Ocelli: Kuh-, Schaf und Ziegenmilch, Castagno, edler Käse aus Norditalien, als "Meditationskäse" bezeichnet.	2017 Grauer Burgunder „Famose Schose à la Pink“	2013er Falanghina bianco Clarum (Gastwein aus Kampanien)	2016 Weissburgunder
Blomeyer's Käse	 Weinbauernkäse Classico, Schnittkäse mit Rotweihenaffen affinert, 12 Monate gereift	2016 Blauer Spätburgunder „Achtkantig“	Spätburgunder Barrique	2013 Spätburgunder/Merlot

Aussteller	Käsesorte	Weinhaus Bettina Schumann Stand 12	Weingut Fries Stand 15	Weingut Dr. Heigel Stand 21
Restaurant D.O.	14 Garotxa Reserva: gereifter katalanischer Ziegenkäse, kräftig	2016 Blauer Spätburgunder Rosé „Mittenmang“	Winzersekt brut 18 Monate auf der Feinhefe	2015 „Zeiler Mönchshang“ Rieslaner Spätlese
Der Rheingau Affineur	17 Alter Matrose: Halbfester Schnittkäse, Rotschmiere, Kräftig und würzig im Geschmack, fein kristallin.	2017 Pétillant Naturel Rosé	2017er Friesecco vom Moselriesling	2016 Rotling
Peppikäse	18 Chällerhocker: 8 Monate alter Hartkäse, silofreie Rohmilch, erfrischend wüzig, feine Citrusnote im Abgang	2015 Grauer Burgunder „Famose Schose“	2017er Maringer Sonnenuhr Riesling	Kabinett 2017 MONK Silvaner



- 1** Bärlauchbauer
 - 2** Manufaktur Cantalupo
 - 4** Hofkäserei Ziegendorf
 - 5** Berlin Makes Pizza
 - 6** Genusswek
 - 7** Kochrausch
 - 8** Käseinsel
 - 9** GourMETRO
 - 10** Bemm Gusto
 - 11** Chutneys - Pound & Pence
 - 12** Bettina Schumann-Weinbar
 - 13** Blomeyer's Käse
Josephines Feinkost
Käsemarmela
Taste of Japan
 - 14** Restaurant D.O.
 - 15** Weingut Fries
 - 16** Stolze Kuh & Kloostergut Heiningen
 - 17** Rheingau Affineur
 - 18** Peppi Käse
 - 19** Nata Lisboa
 - 20** Marché de Josephine
 - 21** Weingut Dr. Heigel & Kranz
 - 22** Chees Us
 - 23** Raclette Leopold
- ← EINGANG BRUNCH**