



Château Carbonnieux

Große Vertikalprobe in der Linde-Post, Horgen Oktober 2003

Menü:

- Gebratene Jakobsmuscheln
mit Steinpilzen
- Austern auf Herbsttrompetenpilzen
und Zwiebelconfit
- Kalbsbries
- Gebratene Täubchen
auf Ratatouillegemüse und Graupenrisotto
- Gänsestopfleber aus dem Perigord
an caramelisierten Apfelspalten und Preiselbeeren
- In Bordeaux geschmorte Wildschweinkeule
dazu Kartoffelwürfel
- Mirabellentarte

Weine:

- Champagne Deutz oder
Lillet Blanc
- 2000 Château Carbonnieux Blanc
- 1997 Château Carbonnieux Blanc
- 1989 Château Carbonnieux Blanc
- 1973 Château Carbonnieux Blanc
- 1996 Château Carbonnieux
- 1995 Château Carbonnieux
- 1988 Château Carbonnieux
- 1986 Château Carbonnieux (Magnum)
- 1985 Château Carbonnieux (Doppelmagnum)
- 1982 Château Carbonnieux
- 1979 Château Carbonnieux
- 1975 Château Carbonnieux (Magnum)
- 1962 Château Carbonnieux (demi)
- 1966 Château Carbonnieux (Magnum)
- 1964 Château Carbonnieux
- 1976 Château Guiraud

1er Cru Classé, Sauternes