



Château Phélan-Ségur

**Große Vertikalprobe im Restaurant Hirsch, Schramberg
März 2004**

Menü:

- Amuse Bouche
- Salat von grünem Spargel
mit Pinienkernen und Kalbsbriesmedaillon
- St. Jabobsmuschel
auf Rotweibutter mit Rissotto
- Kaninchenfilet
mit Kräuterjus und Maispolenta
- Lammhäxle aus dem Ofen
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin
- Rohmilchkäse
- Mangosorbet
auf exotischem Fruchtsalat

Weine:

- Champagne Brut Premier Roederer
- 1997 Les Armus de Lagrange
Vin Blanc du Lagrange, St.-Julien
- 1996 Château Phélan-Ségur
- 1995 Château Phélan-Ségur
- 1990 Château Phélan-Ségur
- 1989 Château Phélan-Ségur
- 1988 Château Phélan-Ségur
- 1986 Château Phélan-Ségur
- 1982 Château Phélan-Ségur
- 1978 Château Phélan-Ségur
- 1976 Château Phélan-Ségur
- 1971 Château Phélan-Ségur
- 1966 Château Phélan-Ségur
- 1998 Château Doisy-Vedrines
2ème Cru Classé, Sauternes