LA TRUFFE FRANÇAISE / DRÔME PROVENÇALE

Trüffel und Wein

Verkostungsblatt und Speisenempfehlungen

Unsere Auswahl aus alten Reben der Drôme als Begleitung zu Ihren Trüffeln.

01 Ein Rotwein, drei Etiketten

Côtes du Rhône AOP Rotwein 2024 - Alte Reben der Drôme

L'Automne, Résonance und Le Trésor de Fripon enthalten denselben Rotwein aus alten Reben der Drôme, ausgewählt als Begleitung zu Ihren Trüffeln. Cuvée: 40 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Carignan und 10 % Mourvèdre. Flasche: 75 cl, 14 % vol. Enthält Sulfite.

Bei Tisch · Parmesanrisotto, gebratenes Geflügel, eingekochter Trüffeljus.

02 Verkosten bei der Trüffelsuche

99 € inkl. MwSt. pro Person - 3 Stunden - nur auf Französisch

Die Verkostung und die Kombinationen von Trüffeln und Wein sind im Workshop enthalten. Weinflaschen zum Mitnehmen und die geernteten Trüffel können auf Wunsch gekauft werden; sie sind nicht im Workshoppreis enthalten.

Bei Tisch · Die Kombination hängt vom Gericht und seiner Sauce ab; die Wahl des Etiketts ändert nichts am Wein.

Richtig servieren

Servieren Sie den Rotwein bei etwa 16 °C. Zu Eiern oder Sahne kann ein Weißwein passen: Diese Empfehlung ist vom aktuellen Angebot zu unterscheiden, das aus dem hier vorgestellten Rotwein besteht. Geben Sie den Trüffel erst unmittelbar vor dem Servieren hinzu.

Drei Etiketten, derselbe Rotwein. Verfügbarkeit und Preise der Flaschen werden vor dem Kauf bestätigt; Programm und Termin des Workshops vor der Buchung.

Referenz: Côtes du Rhône AOP Rotwein 2024 - Alte Reben der Drôme. Stand: 16. Oktober 2026.
Übermäßiger Alkoholkonsum gefährdet die Gesundheit. Bitte in Maßen genießen.