

# Weinproben im „Historischen Turm“ Boppard

Neu:

**Wein und Schokolade .....ein kleines Seminar**

Herzlich Willkommen zum neuen Geschmackserlebnis

2008er Riesling feinherb alte Reben

dazu eine Schokolade aus Kakaobutter mit Safranfäden und Curry

2008er Weißburgunder trocken

dazu eine 45 % Schokolade aus Lagenkakaο mild aus Westafrika  
mit reduziertem Zuckeranteil und 9 % weniger Kalorien  
gewürzt mit einem Hauch Meersalz

2007er Spätburgunder aus dem Rheingau VDP

dazu eine 70% Schokolade aus Lagenkakaο mit Java-Pfeffer  
und Zimtblüte

2008er Dornfelder gold

dazu ein 70% Schokolade aus Santo Domingo mit Orangenschale

2008er Dunkelfelder im Holzfass gereift

dazu eine 77 % Schokolade besonders lang conchiert  
und als besonderes Geschmackserlebnis im Wechsel:  
mit besonderen Käsebisquitts und schwarzen Salz.

Begleitend gibt es neutrales Mineralwasser

und Brot mit Schweizer Gletscherwasser gebacken sowie Weißbrot.

Dauer 2 Stunden.