

**23. Kulinarische  
Weinprobe  
der Weinfreunde  
Lachen-Speyerdorf**

*Pfäzner*

*Widwechsel*

Samstag,  
den 25. Oktober 2008  
in der Alten Turnhalle  
zu Lachen

unter Leitung  
von Küchenchef  
Andreas Götz  
und Probenbesprecher  
Prof. Dr. Ulrich Fischer

2007 REGENT QBA TROCKEN IM HOLZFASS GEREIFT  
WEINGUT KREISELMAIER

---

2007 WEIßBURGUNDER QBA TROCKEN  
WEINGUT SCHÄFER  
2007 SPÄTBURGUNDER QBA BLANC DE NOIR  
WEINGUT STÖCKEL-HOOS

*Wasserkresse mit geräuchertem Saibling  
und Pfeffer-Sanddorn-Sahne*

---

2007 SAUVIGNON BLANC QBA TROCKEN  
STÖCKEL-HOOS

---

2005 SPÄTBURGUNDER QBA BARRIQUE  
WEINGUT SCHÄFER  
2007 GEWÜRZTRAMINER QBA HALBTROCKEN  
GWG RIETBURG

*Krautbrühe vom Fasan mit Lebkuchenklößchen*

---

2007 GRAUBURGUNDER QBA DC PFALZ TROCKEN  
WEINGUT KREISELMAIER

---

2007 AUXERROIS QBA TROCKEN  
WEINGUT ANDRES  
2007 SCHWARZRIESLING QBA TROCKEN  
WEINGUT BAßLER

*Grünkernrisotto mit Waldpilzen und Schnittzel vom  
Wildschweinrücken*

---

2007 CABERNET MITOS QBA *360*  
GWG RIETBURG

---

2003 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN SPÄTLESE BARRIQUE *0*  
WEINGUT STÖCKEL-HOOS  
2003 REGENT AUSLESE BARRIQUE TROCKEN  
WEINGUT ANDRES

*Hirschrücken mit Holundersoße, Quittenbeignets,  
Kürbisflan und Walnuss-Schrypfnudeln*

---

2007 RIESLING SPÄTLESE HALBTROCKEN  
WEINGUT KREISELMAIER

---

2007 GEWÜRZTRAMINER AUSLESE  
WEINGUT BAßLER  
VINTAGE 2003 SPÄTBURGUNDER LIKÖRWEIN  
ULRICH FISCHER

*Preisellbeerauflauf mit Hasenlaneis, Hagebuttensoße und  
Brombeerkompott*