



Käse-affineur Hansi Baumgartner (links) bei seiner Arbeit.

Kleines Schmuckstück

»Luce« und Käse von »DEGUST« als edle Symbiose

Zu einem besonderen Genussabend luden »Frescobaldi« und »DEGUST« kürzlich ins Restaurant »Schöneck« in Pfalzen ein.

Der Anlass für diesen Genussabend war, dass das Weingut »Frescobaldi« und der Käseaffineur Hansi Baumgartner das Ergebnis der engen Symbiose zwischen dem Wein »Forme di Luce« und einem dazu passenden exklusiven Käse vorstellten.

Das Ergebnis ist eine interessante Kombination, denn der Käse sollte etwas Einmaliges sein, der in

allen Sinnen zum »Luce-Wein« passt: olfaktiv, geschmacklich und ästhetisch. »Luce«, ein Prestige-Wein mit einzigartigem Charakter, mit Bezug zum Terroir der Toskana und außergewöhnlicher Komplexität, bildete die Basis für die neue Kreation von »DEGUST«. In der Veredelung sollte ein Bezug zum Wein geschaffen werden, mit ähnlichen Geschmäckern und auch ästhetisch sollte der Käse dem Wein gleichkommen.

Gewählt wurde ein Rohmilchkäse mit außergewöhnlich mineralischer Note, der mit Traubenkernöl, Asche, Algen und Blattgold veredelt wird. Kein Produkt

wird dem Zufall überlassen, denn sie alle spiegeln die Eigenschaften des Weines wider und verschmelzen in Balance mit »Luce«. Die besondere Tücke dabei war, das Blattgold am Käse anzubringen, das die Sonnenstrahlen des »Luce« symbolisiert und die edle Komponente widerspiegelt. Entstanden ist ein kleines Schmuckstück, das ein faszinierendes Geschmackserlebnis schafft und die Komplexität der beiden Produkte unterstreicht.

Die Gäste, Freunde und Kunden aus der Südtiroler Gastronomie und Hotellerie verkosteten mit Begeisterung das edle »Forme di Luce«-Paar.