

GALA-Dinner des Chardonnay Freundeskreises am 26. November 2004

Fast alle Freunde und Förderer des Chardonnay Freundeskreises trafen überpünktlich um 19 Uhr im Bohnenviertel in der Rosenstraße 38 im zauberhaften Hotel/Restaurant DER ZAUBERLEHRLING ein. Hier hatten die Eigentümer Karen und Axel Heldmann zum diesjährigen Gala-Dinner des Chardonnay Freundeskreises Stuttgart geladen.

In dem immer noch als Insider-Tip gehandelten Restaurant mit ca. 45 Plätzen und 9 individuellen und exklusiven Hotelzimmern wurden wir über die Straße nach nebenan in die Schreinerei Zwins geleitet, wo der prickelnde Chardonnay Abend offiziell begann.

Aus den neuen Riedel Ballon-Gläsern wurde von jungen weiblichen Zauberlehrlingen, die mit aktuellen Dessous bekleidet waren, ein 2000er Eymann Chardonnay trocken aus der Pfalz gereicht. Begleitet von angenehmem Fingerfood begann dann die Lesung der österreichischen Poetrice Eva Philipp zum Thema „Prickelnder Chardonnay“. Insbesondere die anwesenden Damen haben anschließend aufgeregt nach Farbpinseln Ausschau gehalten und gemeinsam haben sich dann alle mehr als beschwingt und geistig angeregt ins Restaurant DER ZAUBERLEHRLING begeben, wo nach einem Champagner-Empfang jeder versucht hat, dem ihn zugewiesenen Platz zu finden.

Die kredenzten Weine wurden von Manfred Aufricht vom Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, in sehr charmanter und profunder Weise kommentiert. Manfred Aufricht erhielt von „Capital“ für sein 2003er Chardonnay das Prädikat: Bester Chardonnay Deutschlands. Dies haben alle Freunde eindeutig unterstreichen können bei folgendem Menügang:

| | |
|--|--|
| 03 Meersburger Sängeralde Grauburgunder mit Chardonnay QBA Weingut Aufricht, Baden | Menü Amuse Bouche |
| 03 Meersburger Sängeralde Chardonnay Tr. QBA Weingut Aufricht, Baden | Langostinos auf gebratenem Fenchel an Vanille Orangennage und Baby Leaf im Kartoffelnest |
| 03 Chardonnay Barrique Hades Staatsweingut Weinsberg Württemberg | Pastinakencremesuppe mit glaciertem Kalbbries und frischen Trüffeln |
| 03 Endinger Engelsberg Chardonnay Spätlese Tr. Weingut Knab, Baden | Paprika-Bohnencreme mit Joghurtschaum und getrocknetem Aehrenfisch |
| 03 Meersburger Sängeralde Chardonnay mit Grauburgunder QBA Tr. Weingut Aufricht | Kürbisklößchen auf geschmortem Endivien-Specksalat |

2000 Chardonnay Tr. Barrique
Weingut Knipser, Pfalz

Hohenloher Rinderfilet mit
Gänsestopfleber geschichtet
im Chardonnay-Sud pochiert mit
Maisblinis und Romanesco

97 Schliengener Sonnenstück
Chardonnay Auslese Barrique
Weingut Blankenhorn

Taleggio im Weizenteig
gebacken auf Rukola und Kirschtomaten

Wie so oft verging der Abend im Fluge. Deutlich nach Mitternacht haben sich alle im Bewusstsein eines fantastischen und einmaligen Abends nach Hause in das 1. Adventswochenende begeben.