



Weihnachts-Degustationsmenue 2014  
am 6. Dezember 2014, 19.30 Uhr  
mit ‚Schatzkammer‘-Probe des Weinguts Jean Buscher, Rheinhessen  
im 3G Kompetenzzentrum, Werner-von-Siemens-Str. 12, 36041 Fulda

---

**Entrée – Gruß vom Hause 3G mit offenfrischem Brot:**

1959 Bechtheimer Stein Riesling Auslese  
1964 Bechtheimer Silvaner Auslese

**Vorspeise – Feldsalat in Orangendressing mit Entenbrust**

DORNRÖSCHEN® Rotwein, Cuvée aus Dornfelder & Rosenmuskateller  
DORNRÖSCHEN® Weißwein, Cuvée Muskateller & Gewürztraminer

**Zwischengang – Kürbiscremesuppe mit Apfelcroutons**

gereifte & aktuelle Lagenweine:  
2007 Riesling trocken - Edition Jean Buscher Goldkapsel  
2012 Riesling trocken - GEYERSBERG

**Hauptgericht – Rosa Wildfilet in süßer Senfruste  
mit frischen Pfifferlingen, Kartoffelplätzchen und Romanescoröschen**

gereifte & aktuelle Lagen-Rotweine  
1997 Schwarzriesling Rotwein Auslese trocken  
2012 Schwarzriesling Rotwein trocken - GEYERSBERG

**Probe Schatzkammerweine zu Degustierteller mit 6 Variationen**

Exoten:	2009	Rosenmuskateller	Eiswein
	2002	Muskateller	Trockenbeerenauslese
Klassiker:	1988	Silvaner	Beerenauslese
	2011	Silvaner	Trockenbeerenauslese „Kometenwein“
Rieslinge:	2003	Riesling	Eiswein
	2011	Riesling	Trockenbeerenauslese „Kometenwein“

**Tischweine:** 2013 Riesling trocken – Jean Buscher Gutswein  
2012 Spätburgunder Rotwein trocken – Jean Buscher Gutswein

---

Kosten für Mitglieder des Weinhistorischen Konvents: 80 EUR

Kosten für Gäste und Rebpaten: 96 EUR

Weine, Wasser und Menue sind im Preis enthalten.

Anmeldungen an:

[hartmann@weinhistorischer-konvent.de](mailto:hartmann@weinhistorischer-konvent.de) oder per Fax: 0661 – 3802740

Weine des Weinguts Jean Buscher, 67595 Bechtheim, [www.jean-buscher.com](http://www.jean-buscher.com)