

Bacchus-Vinothek
Weinhandlung Grimm



Oberndorfer Str. 2 · D-78628 Rottweil
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 0741 / 1 72 07
info@bacchus-vinothek.com
www.bacchus-vinothek.com

2 Legenden - Probe Wine & Dine Chateau Margaux und Hans Haas im Tantris München

Sehr geehrte Kunden, liebe Bordeauxfreunde,

eigentlich erübrigt sich hier jede Einführung. Die Namen genügen, um Genießerherzen höher schlagen zu lassen.

Sechs Weine von **Château Margaux** zu einem Menü von **Hans Haas** und in einem Restaurant wie dem **Tantris** genießen zu können, erlebt man wie oft in einem Wein- und Genießerleben?

Und dann der Abend moderiert von **Thibault Pontallier**, dem Sohn des legendären Direktors Paul Pontallier, der all die Weine des Abends selbst „geschaffen“ hat. Aber hier doch einige Infos.

Der indisch-buddhistische Begriff „Tantris“ steht für die Suche nach Vollkommenheit. Und seit mehr als 25 Jahren ist es Hans Haas, der diese Vollkommenheit als „Meister der Einfachheit“ anstrebt und dem nicht nur der Michelin diese mit **2 Sternen** attestiert. Soviel zum place to be.



T
A
N
T
R
I
S

Die Weine für dieses wine&dine kommen direkt aus dem Keller von Chateau Margaux und haben Margaux nie verlassen.



2015 Pavillon Blanc

einer der rarsten Weißweine der Welt

2000 und 2009 Pavillon Rouge

ist eigentlich kein Zweitweine und hat seine eigenen Weinberge.
Der andere Chateaux Margaux aus zwei Jahrhundertjahren

1986, 1996 und 2004 Château Margaux – no comment!!!

1996 Chateau Margaux:

100 Punkte - Robert Parker (N. Martin): „...*The 1996 Chateau Margaux, a blend of 82% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 4% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc, must be a strong contender for wine of the vintage. It offers everything you desire from this First Growth. It is blessed with breathtaking delineation and freshness on the nose, understated at first and then blossoming with mineral-infused black fruit, hints of blueberry, crushed stone and violet. The palate is perfectly balanced with filigree tannin, perfect acidity, a wine where everything seems to be in its right place. Blackberry, crushed stone at the front of the mouth, just a touch of spice towards the finish that shows supreme control. This is a Margaux that seems to light up the senses. It was outstanding in its youth...something that has not changed one bit over the intervening two decades. This may well turn out to be the Left Bank pinnacle of the 1990s. Tasted July 2016*

Wine&Dine Chateau Margaux im Tantris München

Mittwoch, 31. Oktober (1. November Feiertag)

EUR 495,00/Person (und somit in etwa zum halben Preis einer Flasche 1996er Margaux)
inkl. aller Weine, dem Menü, Kaffee und Wasser

Uhrzeit: 18.30 zum Aperitif

Restaurant Tantris

Johann-Fichte-Strasse 7

80805 München

www.chateau-margaux.com

www.tantris.de

