



# Corton-Charlemagne Grand Cru

FREITAG, 31. MÄRZ 2023

## APERITIF 17:00 UHR

Cuvée de Caudalies, Blanc de Blanc, Extra Brut,  
Champagne De Sousa – MAGNUM

## VERKOSTUNG 17.30 UHR: 6 x 2er FLIGHT

Maison Pierre Morey-Blanc **2005** Maison Olivier Leflaive  
Maison Pierre Morey-Blanc **2007** Maison Olivier Leflaive  
Maison Pierre Morey-Blanc **2008** Maison Olivier Leflaive  
Maison Pierre Morey-Blanc **2009** Maison Henri Boillot  
Maison Pierre Morey-Blanc **2011** Maison Olivier Leflaive  
Maison Pierre Morey-Blanc **2017** Maison Henri Boillot

## MENÜ 19:30 UHR

### HAMACHI CEVICHE

Hamachi Makrele, Lauch, Avocado, Paprika, Jalapeños

### HUMMERSCHWANZ

Gebraten, Curry-Bisque, Panko, Thaispargel, Udon Nudeln

### GESCHMORTE KALBSBACKERL

Kartoffelpüree, Schmorgemüse

### VALRHONA SCHOKOLADE

Kirsche

## WEINE ZUM MENÜ:

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" 2005, Domaine  
Bernard Morey aus der Jeroboam

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Poissenot" 2011,  
Domaine Humbert Frères aus der Jeroboam

Vintage Port 1970, Niepoort

Anfragen über Reservierungen und  
Restplätze unter [fux@fux-mi.net](mailto:fux@fux-mi.net).

Kostenbeitrag pro Person  
für Aperitif, Verkostung und  
Menü mit Weinbegleitung  
€ 590,-

Anmeldung durch Einzahlung des  
Kostenbeitrages bis 24. März 2023

Fux Weinagentur  
Raiffeisenbank Lech:  
IBAN: AT24 3744 9000 0002 8860  
BIC: RVVGAT2B449