

Restaurant Medici: Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti

Letzte Gelegenheit für das große Weinereignis in Frankfurt

Rare und hochpreisige Burgunder

Die großen Burgunder der Domaine de la Romanée-Conti gehören zu den teuersten und begehrtesten Weinen der Welt. Sie sind auch bei Luxusgüter-Dieben sehr beliebt, denen es immer wieder gelingt, diese aus gut verschlossenen Kellern zu stehlen, wie jüngst aus dem Kronenschlösschen im Rheingau. Man muss kein Langfinger sein und kann diese Raritäten auch ganz legal beim großen Dinner im Restaurant Medici erleben, wo es gleich sechs Weine vom Weltklasse-Weingut geben wird. Der große Wein-Event findet jetzt am **25. September** statt, die letzte Chance sich noch einen Platz zu sichern.



Restaurant Medici

Die Großkaliber von Romanée-Conti findet man kaum auf den Weinkarten der Restaurants und auch sonst äußerst selten im Handel. Allein der La Tâche 2014 kostet über 6000 €. Mag man auch hin und wieder eine Flasche erstehen können, ein Dinner mit gleich sechs verschiedenen Flaschen ist eine absolute Ausnahmeerscheinung und gerät zu einem Weltereignis. Präsentiert und getrunken werden die Weine der Lagen Corton, Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg und La Tâche, allesamt aus dem Jahrgang 2014. Begleitet werden die flüssigen Schätze von einem hochwertigen Menü mit Périgord-Gänseleber, geschmorter Lammkeule, Etouffée Taubenbrust, Eifler Rehrücken und anderem mehr (alle Details, Gerichte & Weine siehe unten). Zum Einstieg gibt es den Grand Cru Champagner Terroir Extra Brut Blanc de Blancs von Agrapart & Fils aus der Magnumflasche. Der Gesamtpreis für dieses Raritäten-Dinner beträgt 1.400 €. Es soll nur eine limitierte Gästezahl geben, die Plätze können ab sofort reserviert werden. Sollte die Veranstaltung aus irgendeinem unvorhergesehenen Grund nicht stattfinden können, versichern die Gastronomen Stamatios und Christos Simiakos vom Restaurant Medici, dass man das Geld in voller Höhe zurückbekommt.



Moderiert wird das Wein-Ereignis von Albert Kierdorf, dem deutschen Exklusiv-Importeur von Romanée-

Conti. Die Weine wurden bestens gelagert und haben nur zwei Keller gesehen, den von Romanée-Conti und den von Kierdorf. An diesem Abend sind übrigens die sinnlich bauchigen Gläser der Zwiesel-Linie 1872 mit dem „Sensory Glas by Roberto Conterno“ im Einsatz. Veranstaltet wird das Wein-Event vom Restaurant Medici, deren Gastronomen mit ihrer *Wein Cloud* auch einen Weinhandel betreiben. Es ist bereits ihr zweites Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti, damals aus dem Jahrgang 2012. Es kamen Gäste aus ganz Deutschland angereist, die sich diese einmalige Gelegenheit nicht entgehen lassen wollten. Die Veranstaltung war schnell ausgebucht. Nach der langen Zeit der Entbehrungen und dem gastronomischen Stillstand sollten die Weinkenner jetzt noch mehr Lust auf ein solches Ereignis haben als zuvor. Man darf sich ruhig etwas mehr als sonst gönnen.

Ludwig Fienhold

Restaurant Medici, Frankfurt, Weißadlergasse 2,

Tel. 069 – 21 99 07 94

info@restaurantmedici.de

www.restaurantmedici.de

Weincloud, Genuss mit Jahrgangstiefe

info@dieweincloud.de

**[Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti
zum Vergrößern hier anklicken](#)**

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Degustationsmenü

Liebe Gäste und Weinliebhaber,

wir sind stolz Ihnen auch in diesem Jahr ein ganz besonderes Highlight bieten zu können.

In Zusammenarbeit und mit fachlicher Unterstützung des deutschen Exklusiv-Importeurs der Domaine de la Romanée-Conti - **KIERDORFWEIN** – präsentieren wir Ihnen am **25. September 2021** Weine der Lagen **Corton, Echézeaux, Grands Echézeaux, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg** und **La Tâche** des Jahrgangs 2014 zu einem hierauf abgestimmten 7-Gang-Menü.

Die Moderation der vielleicht rarsten und gesuchtesten Weine auf dieser Welt übernimmt der Geschäftsführer von **KIERDORFWEIN** Albert Kierdorf.

Freuen Sie sich auf diese einmalige Gelegenheit, einen unvergesslichen Abend mit den Weinen der Domaine de la Romanée-Conti.

Samstag, den 25. September 2021
Einlass & Aperitif ab 18:30 Uhr
Beginn des Menüs 19:00 Uhr
Ende der Veranstaltung ca. 23:30 Uhr

Limitierte Gästezahl
Weinmenüpreis 1400,00 € pro Person

inklusive Mineralwasser, Heißgetränke & Softdrinks
- Nur mit Vorkasse -

Reservierungsanfragen und für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an

*Restaurant Medici, Weißadlergasse 2,
60311 Frankfurt
Tel. 069 21990794
Mail: info@restaurantmedici.de*

Medici und DieWeinCloud

Aperitif

Champagner Agrapart & Fils
Terroirs Extra Brut Blanc de Blanc Grand Cru
aus der Magnumflasche

dazu hauchdünn aufgeschnittener 36 Monate gereifter Parmaschinken

Amuse Bouche

Périgord Gänsestopfleber mit eingelegter wilder Feige und hausgebackenem Brioche

Macaron von der Frankfurter grünen Sauce mit Kartoffelgelee und Rhöner Saibling

I.

2014 Corton Grand Cru 0,1l

Tatar vom Weideochsen mit 1 Stunden Bio-Ei-Espuma, Kaviar vom sibirischen Stör und Kartoffelchips

II.

2014 Echézeaux Grand Cru 0,1l

Yellow fin Thunfisch auf Fregola Sarda und geschmorter Tomate

III.

2014 Grands Echézeaux Grand Cru 0,1l

Tranche von der Lammkeule auf Cocobohnen Cassoulet und Spitzpaprikacrème

IV.

2014 Saint Vivant Grand Cru 0,1l

36 Stunden bei 60 Grad gegartes U.S. Short Rip auf Brauner Butter - Blumenkohlmousseline

V.

2014 Richebourg Grand Cru 0,1l

Rosa gebratene Étouffée Taubenbrust auf Topinamburpüree mit piemonteser Haselnüssen und Albufera-Sauce

VI.

2014 La Tâche Grand Cru 0,1l

Eifler Rehrücken an Wacholderjus mit Steinpilzen, Birnenkompott, wildem Brokkoli und Rosmarin- La Ratte Kartoffeln

VII.

2014 Banyuls Rimage 0,1l

Schnitte von der Ivoire Schokolade und Tonkabohne an Zwetschgenröster und Madagaska Vanille-Sauce

-Änderungen der Speisen vorbehalten-

