

Exklusives Raritäten-Dinner mit den Weinen von Beaucastel

**Châteauneuf-du-Pape im Restaurant
Medici in Frankfurt**

**Großes Wein-Menü zum
gastfreundlichen Preis**

Das Weingut Beaucastel ist ein Mythos. Es liegt in der südlichen Rhône umgeben von Rebhängen, Trüffeleichen und uralten Olivenbäumen. Der Châteauneuf-du-Pape ist ein herausragender Wein, den man bewundern darf, aber noch besser trinken sollte. Von dieser flüssigen Delikatesse wird es beim Raritäten-Dinner im Frankfurter Restaurant Medici auch ein paar Flaschen geben, die sonst nicht in Deutschland zu haben sind.



Familie Perrin

Champagner, 6 verschiedene Weine, 6 Gänge plus Amuse Bouche und Aperitif-Champagner sowie Wasser und Kaffee zu einem ungewöhnlich guten Preis von insgesamt 320 €. Wenn man sieht, dass allein schon der Warenwert der Rohstoffe fürs Restaurant selbst bei über 200 € netto liegt und die Weine teilweise nur schwer oder gar nicht zu bekommen sind, wurde hier unwiderstehlich gut für den Gast kalkuliert (das gesamte Menü mit Weinen weiter unten).

Zu dem bei 72 Stunden Niedrigtemperatur gegarten US-Short Rip mit Thymian-Polenta werden gleich zwei Rotweine der Jahrgänge 2007 und 2017 aus der Appellation Châteauneuf-du-Pape serviert. 2007 war ein außergewöhnlicher Jahrgang, mit expressiver schwarzer und roter Frucht, etwas Trüffel und Sandelholz. 2017 zeigt sich kraftvoll, konzentriert, würzig, dezent rauchig und entfaltet Aromen von Lorbeer und Schokolade. Ungewöhnlich: Dieser Châteauneuf-du-Pape wird aus allen 13 für dieses Anbaugebiet zugelassenen Rebsorten erzeugt.



Gänselebergericht

Der Châteauneuf-du-Pape 2004 ist ein Charakter mit Eleganz Fülle und Geschmackstiefe. Der Duft von Mokka, Lakritz, Brombeere und Trüffel wird von der Medici-Küche mit Salzwiesen-Lammrücken unter der Kräuterkruste gefördert. Ein Highlight wird auch der weiße Châteauneuf-du-Pape Roussanne Vieilles Vigne 2022 sein, einer der besten Rhone-Weißweine und einer der größten der Welt überhaupt. Ein üppiges Aroma aus Birne, Zitrus, Rosmarin und Brioche füllt die Sinne. Eine Prise Meersalz, die den Wein luftig durchzieht, frischt die mollige cremige Art schwungvoll auf.

2004 ist auch das Gründungsjahr vom Restaurant Medici. Diesen Jahrgang sowie die Jahrgänge 2007 und 2017 von Beaucastel, die es in Deutschland nicht zu kaufen gibt, werden an diesem besonderen Abend in der Holzkiste mit jeweils zwei Flaschen zu bekommen sein.

Das von der Familie Perrin geführte Château de Beaucastel wird vollständig biologisch bewirtschaftet. Die Moderation des hochwertigen Dinners übernimmt Matthieu Perrin auf englisch, wobei Elea Kern mit deutscher Übersetzung hilfreich zur Seite steht.

Das Restaurant Medici kann mit einer exzellenten Weinauswahl glänzen und macht immer wieder durch besondere Wein-Events Furore. Es lohnt sich beim Restaurantbesuch auch die neue Sonderkarte mit Burgunder-Offerten anzusehen, die Entdeckungen und Geheimtipps versprechen.

Ludwig Fienhold



Beaucastel
2004

Raritäten-Dinner Beaucastel, Restaurant Medici in Frankfurt, Weißadlergasse 2.

Samstag 21. März 2026.

Einlass & Aperitif ab 18 Uhr, Menübeginn 18.30 Uhr.

Preis pro Person: 320 € (inkl. Champagner, Wein, Wasser, Kaffee).

Limitierte Gästezahl, nur mit Vorkasse.

Reservierungen: info@restaurantmedici.de

www.restaurantmedici.de

Fotos: Beaucastel, Medici, Barbara Fienhold



Die Medici-Chefs Christos und Stamatios Simiakos



Raritätendinner Château de Beaucastel

Moderation auf Englisch und Deutsch: Matthieu Perrin und Elea Kern

FAMILLE PERRIN



Aperitif

Champagner Petite Fleur Brut rosé aus der Magnumflasche

Amuse Bouche

Kalbstatar in Oxtailcannelloni und Osietra-Kaviar

Champagner Fleur de Miraval ER4 rosé 0,1

Gänseleberschnitte an Rhabarberkompott, griechischer Joghurtschwamm
und hausgebackener Brioche

2024 Château de Beaucastel Coudoulet Blanc 0,1

Tataki vom Yellowfin Thunfisch auf grünem Spargel und Curry-Cocosschaum

2021 Château de Beaucastel Coudoulet Rouge aus der Magnum 0,1

Lackierte Wachtelbrust auf zweierlei Topinambur mit schwarzem Trüffel
und Haselnuss

2007 vs. 2017 Château de Beaucastel Rouge je 0,05

72 Std. Niedrigtemperatur gegartes US-Short Rip
auf geschmorter Paprika und Thymian-Polenta

2004 Château de Beaucastel Rouge 0,1

Salzwiesen Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Artischocken-Bohnenragout mit Oliven und
getrockneten Datteltomaten

2022 Château de Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes 0,1

Terrine vom französischen Ziegenkäse mit violetter Senfeis
an Trauben-Pinienkernsalat und Rosa Pfeffer

Preis pro Person: 320,00 €

inkl. Aperitif, Wein, Menü, Wasser & Kaffee

Samstag, den 21. März 2022

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr - Menübeginn: 18.30 Uhr

Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl - Kommunikationstische

- Änderungen vorbehalten -

Reservierungen: info@restaurantmedici.de

