

Letzte Chance: Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti

Am 9. September wird

im Medici groß getafelt

Zum 4. Mal entkorkt das Restaurant Medici in Frankfurt für Liebhaber großer Weine Raritäten der Domaine de la Romanée-Conti aus dem Burgund. Erstmals in der Geschichte der Domaine wurde auch ein weißer Corton Charlemagne Grand Cru erzeugt, dessen Jahrgänge 2019 und 2020 kaum jemand bislang probieren konnte. Vom Jahrgang 2019 existieren nur 9.110 Flaschen, der 2020 kommt erst in einigen Tagen auf den Markt. Die Spekulationspreise schießen im Internet bereits in die Höhe, dort wird der Premiere-Wein mit 10.000 Euro und mehr gehandelt.



Beim
Raritäten-
Dinner
im
Restaurant
Medici
am
Samstag,
9.
September,
wird es
neben
Corton-
Charlemagne
von
2019
und
2020

noch den Richebourg der Jahrgänge 2013 bis 2016 geben. Die sechs Weine (0,1l) werden von einem darauf abgestimmten Menü mit sieben Gängen begleitet. Der exklusive Event kostet mit Weinen, Essen, Champagner zum Aperitif sowie Mineralwasser, Softdrinks und Heißgetränken **1.850 € pro Person**. Die Weine werden übrigens in feinsten Zwiesel Sensory Gläsern serviert.

Der Romanée-Conti ist einer der teuersten und damit am meisten gefälschten Weine der Welt, weshalb man ihn nur aus gesicherter Quelle beziehen und trinken sollte. Der Exklusivimporteur Albert Kierdorf, der auch das Medici beliefert, hat gemeinsam mit der Domaine das Ziel, dass die Weine ausschließlich von Genießern in der Spitzengastronomie oder von privaten Kennern zu Hause getrunken werden, die Weine dürfen nicht in den Weinhandel abgegeben werden. Solche Wein-

Dinner gibt es nur wenige in Deutschland, manche Gäste kommen dafür sogar aus dem Ausland angereist.

LF



Restaurant Medici

Raritäten-Dinner mit Romanée-Conti

Frankfurt, Restaurant Medici, Tel. 069 21 99 07 94

Samstag, 9. September 2023, um 18.30 Uhr

Weißadlergasse 2, www.restaurantmedici.de

**Reservierungen vorzugsweise über Email
info@restaurantmedici.de**

Wie immer mit Vorkasse, da die Plätze limitiert sind.

[Hier mit einem Klick zum ganzen Menü](#)

Romanee Conti Menü 2023

Medici

Samstag, den 09. September 2023

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Champagner Henri Giraud Cucée

Esprit Nature Brut aus der Magnumflasche

Joselito Gran Reserva Bellota Schinken 36 Monate gereift

Degustationsmenü

Amuse Bouche

Tatar vom deutschen Büffelsteak mit Sevruga Kaviar, Blumenkohl und Creme von Bio-Eigelb

Schnitte von der Gänsestopfleber und Räucheraal an Granny Smith Apfel mit hausgebackenen Brioche

I.

2020 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1

Geflämmte Carabinero-Garnele auf Chorizo-Acquerello-Risotto mit Felsen-Pulpo und milden Orangenschaum

II.

2019 Corton-Charlemagne Grand Cru 0,1

Filet vom bretonischem Wolfsbarsch aus dem Wildfang auf sautiertem Sesam-Chilispinat und Yuzu-Hollandaise

III.

2016 Richebourg Grand Cru 0,1

Lammfilet aus den Pyrenäen mit Miso-Auberginen und geschmorter roter Spitzpaprika

IV.

2015 Richebourg Grand Cru 0,1

Wildentenbrust aus dem Ofen an Tamarindenjus und zweierlei von der Topinambur

V.

2014 Richebourg Grand Cru 0,1

48 Stunden Sous Vide gegartes Kalbsbäckchen auf Trüffel-Bohnen mit Yamswurzelcreme und Paranuss-Brösel

VI.

2013 Richebourg Grand Cru 0,1

Rosa gebratener Rehrücken aus dem Spessart an Steinpilzen mit Topfen-Serviettenknödel und Zwetschgengel

VII.

2013 Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr 0,05

Riesling Spätlese #14 Versteigerung

Schnitte von Ghanamango und Opalys-Valrohnaschokolade an Maracujacoulis mit Kokos-Tahiti-Vanilleeis