



EINFACH URGUT.

# Cheese & Cheers

Heumilch-Käse trifft Wein

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



**MASTER  
CLASS**

27. 05. 2024

**we  
vinum**

KÖFELD VIENNA  
25. BIS 27.05.24  
wevinum.at



# VERKOSTUNGSBOGEN Heumilch-Käse und Weinpartner



Heumilch-Käse	Partner	Beschreibung	Persönliche Bewertung
<p>Käse: <b>Tiroler Gold</b>   Biosennerei Kolsass</p> <p>Stil: <b>Weichkäse - mittelkräftig &amp; cremig</b></p>	<p>Wein: <b>Sekt Traminer 2016</b>   Weingut Steininger</p> <p>Beschreibung: <b>Zarte Aromen nach Rosen am Gaumen, auch Anklänge von Litschi finden sich wieder. Die Sorte ist präzise verankert. Die schmelzig fruchtsüße Textur wird durch die Perlage gut eingebunden</b></p> <p>Wein: <b>Frauenkirchner St. Laurent 2021</b>   Weingut Umathum</p> <p>Beschreibung: <b>Ausgeprägte Aromen nach Himbeeren und Brombeeren in der Nase, am Gaumen kräutrig mit eleganter Fruchtnote, wenig Alkohol</b></p>	<p>Eine frühlingshafte Kombination: Mit seiner Perlage erfrischt der Schaumwein einerseits den Gaumen und harmonisiert andererseits optimal mit der Cremigkeit des charaktervollen Käses. Etwaige Bitternoten in der Rinde werden durch die Fruchtsüße des Schaumweins gezähmt.</p> <p>Eine untypische, aber passende Kombination ist dank seiner Fruchtigkeit und dem geringen Alkohol, der Rotwein.</p>	
<p>Käse: <b>Bachensteiner</b>   Sennerei Sibratsgöll</p> <p>Stil: <b>Weichkäse - kräftig &amp; schmelzend</b></p>	<p>Wein: <b>Gelber &amp; Gewürztraminer Konglomerat 2020</b>   Weingut Tom Dockner</p> <p>Beschreibung: <b>Rosenduft, Kamelienblüten, etwas Jasmin, am Gaumen die pure Traminerfrucht, Rosenwasser, Orangenblüten, Quitte, Litschi, feine Fruchtsäure</b></p> <p>Wein: <b>Traminer Sekt Brut 2016</b>   Weingut A-Nobis</p> <p>Beschreibung: <b>In der Nase ein Duft nach Marrakesch-Rosen, abgelöst von harmonisch floralen Noten. Am Gaumen harmonisiert die Extraktsüße elegant mit der frischen Säure, klassisch elegant trocken</b></p>	<p>Zu diesem Käse wird ein Weinpartner benötigt, der seine Extravaganz und Salznoten einzufangen weiß. Schaumwein ist ein verlässlicher Partner, er sorgt für einen Frischekick am Gaumen zur Cremigkeit des Käses.</p> <p>Der Wein wiederum verfügt genauso wie der Käse, über viel Schmelz, welcher den prägnanten Geschmack und die satzigen Noten der Rotkultur besänftigt, die Honigaromatik in beiden Partnern unterstützt die röstig-malzige Würzigkeit des Käses in ausgewogener Art und Weise.</p>	
<p>Käse: <b>Bio Steinsalzkäse</b>   Käseerei Plangger Langenegger Dorfkäse Premium   Dorfsennerei Langenegger</p> <p>Stil: <b>Schnitt-/ Hartkäse - kräftig &amp; gehaltvoll</b></p>	<p>Wein: <b>GV Alte Rebe 2021</b>   Weingut Weinrieder</p> <p>Beschreibung: <b>Mineralität, Rhabarber und ein Hauch heller Tabak, sehr reife Frucht am Gaumen, zart pflanzliche und nussige Würze, sehr feine Säure</b></p> <p>Wein: <b>Pinot Noir Gumpoldskirchen Anning 2021</b>   Weingut Loimer</p> <p>Beschreibung: <b>Amarena-Kirschen, Zwetschken, am Gaumen Brombeerjoghurt, Weichseln, Blutorange, Sanddorn, elegante Extraktsüße, salzige Anklänge, wohldosiertes Tannin, vitale Säurespannung</b></p>	<p>Der gereifte Grüne Veltliner bringt eine hohe Fruchtaromatik und eine elegante Würze mit ein, wodurch eine Begegnung auf Augenhöhe stattfindet. Fülle entsteht am Gaumen, aufgelockert durch die Säure des Weins.</p> <p>Dank des fruchtbetonten Aromas und dem samtigem Tannin schmeichelt der Pinot Noir dem typischen Aroma des Käses und dessen geschmeidigem Teig.</p>	
<p>Käse: <b>Voralberger Bergkäse Reserva g.U.</b>   Voralberg Milch</p> <p>Stil: <b>Hartkäse - konzentriert &amp; vielschichtig</b></p>	<p>Wein: <b>Meisterwerk 2022</b>   Weingut Markus Iro</p> <p>Beschreibung: <b>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, etwas Cassis, Tabakwürze und frische Orangenzeste, Röstaromatik, saftig, straff, zarte Tanninstruktur, Gewürznoten und Brombeeren im Abgang</b></p> <p>Weiterführend: <b>Pinot Noir Gumpoldskirchen</b></p>	<p>Kraft und Charakter sind Eigenschaften, welche sich hier ebenbürtig begegnen. Der lang gereifte Hartkäse bringt Fülle, Komplexität und Tiefgang, und findet hier in beiden Weinen einen Partner, der diese Attribute ebenfalls mitbringt bzw. ihm gleichwertig begegnen kann.</p>	



- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten besonders gut geeignet.
- Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.
- Heumilch ist Weltkulturerbe: Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.



[www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)



**Herausgeber und Medieninhaber**

ARGE Heumilch · Grabenweg 69 · A-6020 Innsbruck · [office@heumilch.at](mailto:office@heumilch.at)

**Verlags- und Herstellungsort**

Innsbruck