

# Rheingauer Weinwoche 2015

## *Schinken- und Vesperplatten*

### 1. Schinkenplatte Jamón Ibérico de Bellota

feinster Hinterschinken von freilebenden Ibérico-Schweinen aus der Region Sierra de Aracena in Andalusien. 70% Eichelfütterung und eine Reifezeit von 2-3 Jahre verleihen diesem Schinken seinen einzigartigen Geschmack.

- mit Landbrot -

für 8 Personen: **65,00 €**

### 2. »Von Unserm« - Platte

luftgetrockneter Koriander- und Rosmarinschinken  
und RESSilami mit eigenem Spätburgunder

- mit Landbrot -

für 8 Personen: **39,00 €**

### 3. Vesper - Platte

RESSilami mit eigenem Spätburgunder, luftgetrockneter Korianderschinken,  
Käsewürfel, Gewürzgurken, Spundekäs´

- mit Salzbrezeln und Landbrot -

für 8 Personen: **55,00 €**

## *Käseplatte*

6 & 12 Monate alter Bergkäse, Alpkäse, Blütenkäse, verschiedene Weichkäse  
sowie größere Auswahl an delikatsten Hart-, Weich- und Frischkäse Sorten

- mit Landbrot -

für 8-10 Personen: **55,00 €**

## **Besteck- und Schieferplattenpfand pauschal 10,00 €**

Ihre Schinken- und Vesper- sowie Käse-Platten bestellen Sie bitte mindestens 24 Stunden vor Ihrem Besuch auf der Rheingauer Weinwoche direkt bei uns im Weingut: Gabi Würtz, **Telefon: 0171- 550 550 7** oder per E-Mail: [gabi.wuertz@balthasar-ress.de](mailto:gabi.wuertz@balthasar-ress.de)

