

Fetter Wein in der fetten Ente !



Isa Bal - Chefsommelier im weltbekannten Restaurant "The Fat Duck" hat für Blumenthals neues Degustationsmenü als Dessertbegleitung einen Weinvierteler gewählt. Bal zögerte nach einer Querverkostung durch die österreichische Süßweinlandschaft nicht lange und serviert nun allabendlich in seiner Weinbegleitung einen Dessertwein aus dem Hause Friedrich Rieder.

Das "Fat Duck" wurde kürzlich von 600 internationalen Gourmetkritikern aus 50 Restaurants, die weltweit mit 3 Michelin -Sternen bewertet sind, zum ultimativ Besten unter den Besten gewählt. Den legendären Ruf als "the world's best restaurant" hat der 40jährige Chefpatron und Starkoch Heston Blumenthal begründet, der in der Fachwelt durch seine Kreativität und kulinarischen Künste bekannt wurde. Er ist eine anerkannte Größe als Vortragender bei Genussfestivals oder wenn es um Forschung und Entwicklung in der Gastronomie geht. Für seine Leistungen erhielt er von Queen Elisabeth den "order of british empire".