



## Ungeschönte Tatsachen

Verkostungs-Paare Heumilch & Orange Weine

### Orange Weine

### Heumilchkäse

Tauss, Roter Traminer 2012	<b>Platz 1 &amp;</b>	Jumi, Emmentaler, 15 Monate gereift
Radikon, Jakot (Tocai Friulano) 2007	<b>Platz 2 &amp;</b>	Sennerei Schnifis, Schnifner Laurentius extra-pikant 7 bis 8 Monate gereift
Kabola, Malvazija Amfora 2009	<b>Platz 3 &amp;</b>	Sennerei Zillertal, Edelschaf, 3 Monate gereift
Batic, Sivi Pinot 2011	&	Käserei Plangger, Steinsalzkäse, 3 Monate gereift
Batic, Sivi Pinot 2011	&	Sennerei Zillertal, Edelschaf 3 Monate gereift
Tauss, Roter Traminer 2012	&	Sulzberger Käsebellern, Heumilch Camembert



### Orange Weine

### Heumilchkäse

Kabola, Malvazija Amfora 2009	&	Dorfsennerei Langenegg, Dorfkäse, 3 Monate gereift
Klinec, Rebula 2010	&	Dorfsennerei Langenegg, Dorfkäse, 3 Monate gereift
Klinec, Rebula 2010	&	Sennerei Zillertal, Edelschaf, 3 Monate gereift
Radikon, Jakot (TF) 2007	&	Dorfseinnerei Sibratsgfäll, Vorarlberger Bergkäse 15 Monate gereift
Gruze, Ovis Chardonnay 2011	&	Dorfseinnerei Sibratsgfäll, Vorarlberger Bergkäse 15 Monate gereift
Gruze, Ovis Chardonnay 2011	&	Käserei Plangger, Steinsalzkäse 3 Monate gereift
Roxanich, Nova Vas 2009	&	Sennerei Schnifis, Schnifner Laurentius extra-pikant 7 bis 8 Monate gereift
Roxanich, Nova Vas 2009	&	Käserei Plangger, Blauer Enzian, 4 Wochen gereift
Urbajs, Organic Anarchy 2011	&	Käserei Plangger, Blauer Enzian, 4 Wochen gereift
Urbajs, Organic Anarchy 2011	&	Jumi, Emmentaler, 15 Monate gereift