



RICHARD  
**RICHTER**  
WEINGUT

# Riesling statt Reiswein

Jahrhunderte japanischer Esskultur belegen, dass sich Wein und Sushi bestens ergänzen. Traditioneller Reiswein bzw. Sake und Pflaumenwein finden sich heute in jedem japanischen Restaurant der Welt. Selten dagegen stehen dem Gast in Japan erlesener Weine westlicher Prägung zur Verfügung. Doch das ändert sich gerade und das aus gutem Grund, denn vor allem Rieslinge mit leichter Fruchtsüße verleiht einem Sushi-Erlebnis den kulinarischen Feinschliff.

**Am Donnerstag, dem 26. Januar müssen Sie dafür nicht extra nach Japan fliegen, es genügt eine Besuch im Kastanienhof in Niederfell. Naoko und Stefan Schreiber werden für Sie ein mehrgängiges Sushi-Menü zaubern, das wir mit unseren Weinen begleiten.  
Dauer 1,5 - 2 Stunden, Preis 19,50 € p. P.**

Sushi hat für Weinfreunde übrigens einen nicht zu unterschätzenden Vorteil: Sushi ist im Gegensatz zu den meisten westlichen Gerichten weitgehend geruchlos. Während diese den Geruchssinn bereits vor dem Genuss mit ihren kräftigen Düften beeinflussen, entfalten sich die feinen Sushi-Aromen erst im Gaumen und gleichzeitig retronasal in der Nase. Die Nase kann sich folglich völlig unbeeinflusst und unermüdet am feinen Bouquet eines Weines erfreuen.

Reservierungen werden erbeten unter:

Telefon: 0 26 07-86 80, Fax: 0 26 07-96 12 48  
oder [hotel@kastanienhof-mosel.de](mailto:hotel@kastanienhof-mosel.de)

**Kastanienhof**  
RESTAURANT & HOTEL

Naoko und Stefan Schreiber  
Moselstraße 47  
56322 Niederfell/Mosel



**Wir wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg  
für das Neue Jahr!**

