



Blois

Geschichts- und
Kunststadt, Blois wird Sie
überraschen



< 1 2 3 4 >

Lundi 27 mai 2019

Min 0° Max 0°

[Startseite](#) > [Gastronomie](#)

Gastronomie

Dolce Vita und Gaumengenuss



Die Gastronomie von Blois vermählt auf subtile Weise den Reichtum des historischen Erbes und des Naturerbes, das die Stadt umgibt. Die sanften Landschaften bringen im Rhythmus der Jahreszeiten unzählige bodenständige regionale Produkte hervor : zarten Spargel und Mirabellenkonfitüre, Obstlikörs und Croquets aux noisettes (Haselnussgebäck), Fasane und wilde Pilze, Palets solognots (Mürbeteigkekse mit Rumrosinen) und kleine Bauernziegenkäse... Die Loire, stolz und ungezähmt, gibt ihre größten Köstlichkeiten her : Welse, Hechte, Aale und Krebse.



Majestätisch wie die Schlösser übertreffen sich Stopfleber und Geflügelmagen-Confit an Geschmacksintensität, während der Gaumen beim knusprigen Genuss des Aristocrate, einem edlen Gebäck des 19. Jh., geschmeichelt wird und ein Fest der Sinne erlebt oder sich die Schokolade der lokalen Maîtres Chocolatier auf der Zunge zergehen lässt. Diese Lebensart findet sich auch in unseren Weinen wieder : Coteaux du Vendômois, Touraine, Touraine-Mesland, Cheverny, Cour-Cheverny, Valençay und Crémant de Loire stehen für die verschiedenen Rebsorten, die von den über 70 Winzern sorgfältig geerntet werden. Die blumigen oder fruchtigen Noten dieser charaktervollen Weine - Rot- oder Weißweine, Vins gris oder Schaumweine, würzige oder pfeffrige Weine - harmonieren hervorragend mit jedem Feinschmeckeressen der Bistrots und guten Speiselokale von Blois.

