

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 49 - 5./6. Mai 2012, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gel.	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Cá Fui	DOC	Valpolicella	2010	Corte Sant Alda	Valpolic.	I	9,00 €
Campi Magri Ripasso	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolic.	I	18,00 €
Amarone di Valpolicella	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolic.	I	45,00 €
Barbaresco	DOCG	Ronchi	2004	Ronchi	Piemont	I	17,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Marinierte Kalbszunge, Wildkräutersalat, Verjus und Wurzelgemüse

Verdejo	DO		2010		Rueda	ES	8,00 €
Sylvaner Kab. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken	D	8,80 €

Aufgeschäumtes Spargel-Creme-Süppchen

Riesling	AC	Rosenberg	2005	Mann	Elsass	F	18,00 €
Pinot Gris	AC	Bergheim	2008	Deiss	Elsass	F	18,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Bärlauch-Stampf und jungem Lauch

Pino Nero DOC	Riserva Präpositus		2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €

Erdbeeren mit Grand Marnier, Mascarpone-Vanille-Creme

SP Rosato			Pojer & Sandri		Trentino	I	16,20 €
-----------	--	--	----------------	--	----------	---	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Fronholz	2008	Ostertag	Elsass	F	16,00 €
Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Pinot Gris	AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass	F	23,70 €
Riesling Gr.Gew. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken	D	19,50 €
Rothenberg	AC		2005	Deiss	Elsass	F	26,00 €

