

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 30 - 30./31. Oktober 2010, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spätlese	2009	Unterganzner	Südtirol I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2009	Unterganzner	Südtirol I	9,20 €
Lagrein	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol I	19,20 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont I	25,47 €
Amarone di Valpolicella	DOC		2001	Cantine Soz. Negrar	Veneto I	29,30 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Büffelmozzarella mit geschmolzenen Tomaten, Pesto und Gewürzhippe

Scheurebe Kabinett	QmP	Iphöfer	2008	Hans Wirsching	Franken D	6,80 €
St. Magdalener	DOC	Pignater	2007	Unterganzner	Südtirol I	5,50 €

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Garnele

Engelgarten			2005	Marcel Deiss	Elsass F	24,00 €
Gruenspiel			2002	Marcel Deiss	Elsass F	29,00 €

Rehrücken in Wachholer gebraten Graupenrisotto und sautinierte Austernpilze

Alto Adige	DOC	Lagrein Riserva	2003	Muri-Gries	Südtirol I	16,00 €
Barbaresco	DOCG	Marcarini	2004	Ca' del Baio	Piemont I	25,50 €

Crème Brûlée mit Quittenkompott und Süßholzwurzeleis

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
WIQEM	Tafelwein		2008	Hans Wirsching	Franken D	9,50 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sauvignon	DOC	Pignater + Pignat	2009	Unterganzner	Südtirol I	7,80 €
Chardonnay Spätlese trocken		Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken D	12,50 €
Grauburgunder Spätlese tr. Julius-Echter-Berg			2008	Hans Wirsching	Franken D	12,50 €
Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru	2004	Dom. Albert Mann	Elsass F	17,00 €
TriTerra	QmP	Burgundercuvée	2007	Hans Wirsching	Franken D	18,50 €

