

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 39 - 28./29. Mai 2011, Klassikpaket, Villa Mittermeier

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	Kretzer Spät gelesen	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Campi Magri Rip.	DOC Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolicella	I	18,00 €
San Leonardo	IGT	2005	San Leonardo	Trentino	I	39,50 €
Barbaresco	DOCG Ronchi	2004	Ronchi	Piemont	I	17,00 €

## 2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

### Spargelschaumsuppe mit Parmaschinken-Chip

Silvaner	AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass F	9,50 €
Sylvaner Kab. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken D	8,80 €

### Buttermakrele auf Bärlauch-Risotto

Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol I	12,70 €
Riesling	AC	Bebelheim	2007	Deiss	Elsass F	18,00 €

### Entrecôte unter der provonkalischen Kruste mit cremiger Trüffelpolenta und Gemüsearrangement

Terre di San Leonardo	IGT		2008	San Leonardo	Trentino I	13,00 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €

### Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren.

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
Recioto della Valpolicella	DOCG	Vignetti di Jago	2008	Cant. Soz. Negrar	Valpolicella I	14,00 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sauvignon	DOC	Pignater + Pignat	2008	Unterganzner	Südtirol I	7,80 €
Muscat	AC		2008	Marcel Deiss	Elsass F	16,00 €
Pinot Gris	AC	Zellenberg	2008	Ostertag	Elsass F	24,00 €
Riesling	AC	Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass F	28,50 €
Gruenspiel	AC		2004	Deiss	Elsass F	26,00 €

