

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 46 - 24/25. April 2010, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	9,82 €
Lagrein	DOC		2006	Unterganzner	Südtirol	I	14,17 €
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,60 €
Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	6,72 €
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	10,18 €
Amarone della Valpolicella	DOC	Cru Jago	2003	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	26,81 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Müller Thurgau	Kab. Trocken	QmP	Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	6,12 €
Marinierter Stangenspargel an kleinem Blattsalat mit Himbeerdressing								
Muscat	AC	Bergheim		2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Riesling		Bebelheim		2007	Marcel Deiss	Elsass	F	15,62 €

Beerlauchcremesüppchen

Kerner	DOC	Präpositus		2008	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer		2008	Hans Wirsching	Franken	D	7,28 €

Kalberrückensteak an Barberareduktion mit markfrischem Gemüse und Polentaplätzchen

Barbera	DOCG	Terle		2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,90 €
Barbaresco	DOCG	Marcarini		2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €

Limetten-Rosmarinsorbet mit altem Balsamico und Erdbeeren

Sekt Brut	QmP			2008	Hans Wirsching	Franken	D	8,93 €
WIQEM	Tafelwein			2008	Hans Wirsching	Franken	D	8,57 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

TriTerra	QmP	Burgundercuvee		2008	Hans Wirsching	Franken	D	15,32 €
Chardonnay	Spätlese trocken	QmP	Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	10,79 €
Grauburgunder	Spätlese tr.	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	10,79 €
Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru		2004	Albert Mann	Elsass	F	19,33 €
Burg				2004	Marcel Deiss	Elsass	F	28,95 €

