

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 26 - 27./28. März 2010, Klassikpaket, Hotel Villa Mittermeier/Die Blaue Sau

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	11,69 €
Lagrein	DOC		2006	Unterganzner	Südtirol	I	14,17 €
Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Azienda Ronchi	Piemont	I	10,59 €
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	10,18 €
Blafränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	6,72 €
San Leonardo	IGT		2003	San Leonardo	Trentino	I	26,66 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Vitello Tonato - Kapernäpfel, gehobeltem Parmesan und Rucola

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	11,78
Arneis	DOC	bricco cappellina	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,97 €

Pochiertes Wallerfilet auf Safranrisotto und Limonen

Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,89 €
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	Hans Wirsching	Franken	D	17,29 €

In Aromaten gebratene Lammkoteletts, Polentaschnitte und milder Essigjus

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,60 €
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Kardamom und Blütenhonig

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	18,36 €
Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	13,24 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	6,63 €
Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,18 €
Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	15,11 €
Pinot Gris			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	14,13 €
Rotenberg			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	27,41 €

