

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 50 - 19/20. März 2011, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

St. Magdalener	DOC	Pignater	2008	Unterganzner	Südtirol I	5,50 €
Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2009	Unterganzner	Südtirol I	9,50 €
Lagrein	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol I	18,50 €
Barbera	DOC	ciabot della luna	2006	Voerzio	Piemont I	12,50 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Doppelte Kraftbrühe mit Zitronengras und Kirschtomate

Sylvaner Kab. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken D	8,80 €
Sylvaner Spätlese S	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken D	14,80 €

Filet von der Meerbarbe auf Belugalinsen an Taicurry

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

Kaninchenrücken gebraten auf Selleriepüree an Thymiansauce dazu Marktgemüse und Schupfnudeln

Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol I	22,50 €
Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Ronchi	Piemont I	6,50 €

Buttermilchcreme mit Mango

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
Recioto della Valpolicella	DOC		2004	Corte Sant Alda	Trentino I	18,00 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sauvignon	DOC	Pignater + Pignat	2009	Unterganzner	Südtirol I	7,80 €
Riesling Kabinett trocken	QmP	Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken D	6,50 €
Riesling Kabinett trocken	QmP	Kronsberg	2009	Hans Wirsching	Franken D	6,50 €
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont I	12,00 €
Rotenberg			2004	Deiss	Elsass F	31,00 €

