

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 49 - 27/28. Februar 2011, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

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	18,50 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €
Amarone di Valpolicella	DOC		2003	Cantine Soz. Negrar	Veneto I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Gänselebermousse an Feldsalatbukett mit Granatapfel

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

Schnitte vom Steinbutt auf sautierten Zucchini

Riesling Gr.Gew. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken D	19,50 €
Scheurebe Spätl. Trocken	S QmP	Kronsberg	2008	Wirsching	Franken D	11,50 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Waldpilzragout an Portweinsauce dazu Polentataler

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

Weißes Schokoladenmousse mit Johannisbeersauce

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
Merlino 06/92	IGT		2006	Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €

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 €
Grasberg			2004	Marcel Deiss	Elsass F	30,00 €

