

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 52 - 18/19. Februar 2012, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gel.	2010	Unterganzner	Südtirol I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol I	9,20 €
Campi Magri Ripasso	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolic. I	18,00 €
Amarone di Valpolicella	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolic. I	45,00 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Amuse Bouche

SP Rosato		Pojer & Sandri		Trentino I		16,20 €
-----------	--	----------------	--	------------	--	---------

Petersilienwurzelpumpencremesüppchen mit Pumpernickelcroûtons

Cmbron Verdejo	Do	2010	Bodegas Felix Sanz	Rueda ES		7,00 €
Villa Narcisa Barrica	Do	2008	Bodegas Javier Sanz	Rueda ES		12,00 €

Seeteufelmedaillon mit rotem Thaicurry

Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol I	12,70 €
Scheurebe Spätl. Trocken S		QmP Kronsberg	2008	Wirsching	Franken D	11,50 €

Filet vom Iberico-Schwein an mediterranem Kartoffelgemüse

Pino Nero DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol I		22,50 €
Vernatsch DOC	Gschleier	2009	Kellerei Giran	Südtirol I		10,70 €

Panna Cotta von der Passionsfrucht

Essenzia	IGT	2007	Pojer & Sandri	Trentino I		16,20 €
----------	-----	------	----------------	------------	--	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Fronholz	2008	Ostertag	Elsass F	16,00 €
Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass F	13,80 €
Pinot Gris	AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass F	23,70 €
Riesling Gr.Gew. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken D	19,50 €
Gewürztraminer	AC	Bergheim	2005	Deiss	Elsass F	21,00 €

