

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 29 - 23./24. Oktober 2010, Klassikpaket, Villa Mittermeier

## 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	19,20 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont I	25,47 €
Amarone di Valpolicella	DOC		2001	Cantine Soz. Negrar	Veneto I	29,27 €

## 2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

### Vitello Tonnato

Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer	2008	Hans Wirsching	Franken D	7,80 €
Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol I	12,70 €

### Rote Beete Risotto mit glasierter Entenleber

Engelgarten			2005	Marcel Deiss	Elsass F	22,76 €
Gruenspiel			2002	Marcel Deiss	Elsass F	29,00 €

### Makrelenfilet gegrillt mit eingelegtem Gemüse

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Azienda Ronchi	Piemont I	11,78 €
St. Magdalener	DOC	Pignater	2007	Unterganzner	Südtirol I	5,50 €

### Griesknödel mit Gewürzzwetschgen und Zimtblüten-Honig-Eis

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
WIQEM	Tafelwein		2008	Hans Wirsching	Franken D	9,50 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Alter Wengert	QbA		2009	Tauberhause	Franken D	7,90 €
Scheurebe Spätl. „S“	QmP	Kronsberg	2009	Hans Wirsching	Franken D	11,50 €
Sylvaner Spätl. GG Trock.	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Johann Ruck	Franken D	18,50 €
Sylvaner Spätlese „S“	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken D	14,80 €
TriTerra	QmP	Burgundercuvée	2007	Hans Wirsching	Franken D	18,50 €

