

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 41 - 24./25. September 2011, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2006	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Campi Magri Ripasso	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolicella	I	18,00 €
San Leonardo	IGT		2003	San Leonardo	Trentino	I	30,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Kleiner Hummerstrudel auf rosa Linsen-Salat und Ruccola

Gruenspiel	AC		2002	Deiss	Elsass	F	26,00 €
Burbujas Cantosan Brut	DO		2010	Bod. Grupo Yllera	Rueda	ES	10,00 €

Gebratenes Zanderstück auf Bohnen Cassolette, Tauber-Hasen-Mostrich und weißem Verjus-Schaum

Trascanpanas Verdejo	DO		2010	Bodegas Gotica	Rueda	ES	8,00 €
Mantel Blanco	DO		2010	Alvarez y Diez	Rueda	ES	8,00 €

Piccata Milanese, Spagetti und Tomatensugo

Vernatsch	DOC	Gschleier	2009	Kellerei Grlan	Südtirol	I	10,70 €
Javier Sanz	DO	Fementado en Barrica	2009	Bod. Jose Pariente	Rueda	ES	13,50 €

Ofenschlupfer vom Fränkischen Landapfel mit Tauberhasen Honig Eis und Vanille-Trester-Creme

Gewürztraminer	AC	Bergheim	2005	Deiss	Elsass	F	21,00 €
Recioto della Valpolicella	DOCG	Vignetti di Jago	2008	Cantine Soz. Negrar	Valpolicella	I	14,00 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Silvaner	AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass	F	9,50 €
Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Muscat	AC		2008	Marcel Deiss	Elsass	F	16,00 €
Riesling	AC	Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass	F	28,50 €
Rotenberg	AC		2004	Deiss	Elsass	F	31,00 €

