

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 53 - 11./12. November 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 €
Amarone di Valpolicella	DOC	Valpolicella	2008	Corte Sant Alda	Valpolic.	I	45,00 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	19,00 €
San Leonardo	IGT		2003	San Leonardo	Trentino	I	30,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Amuse Bouche

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

Filet von der Dorade mit Karotte und Vanille

Riesling	AC		2009	Deiss	Elsass	F	20,00 €
Engelgarten	AC		2009	Deiss	Elsass	F	24,00 €

Kürbiscremesüppchen mit Chili

Grauburgunder	AC	Furstentum Gr. Cru	2004	Mann	Elsass	F	19,00 €
Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €

Geschmorte Flugentenbrust an Balsamicosauce dazu Marktgemüse und Polentataler

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

Mousse au chocolat mit Zwergorangen

Recioto della Valpolicella	DOCG	Vignetti di Jago	2008	Can. Soz. Negrar	Valpolic.	I	14,00 €
----------------------------	------	------------------	------	------------------	-----------	---	---------

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	2006	Wirsching	Franken	D	19,50 €
Engelgarten	AC		2005	Deiss	Elsass	F	24,00 €