

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 47 - 10./11. März 2012, Klassikpaket, Villa Mittermeier

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	Ronchi	2004	Ronchi	Piemont I	17,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Geräucherte Tauberforelle auf Gerstensalat, Mostrich und Rauke

Silvaner AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass F	9,50 €
Sylvaner AC	Vielle Vigne	2007	Ostertag	Elsass F	9,00 €

Schaumsuppe von Pastinake und Geflügel-Praline

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

Geschmorte Kalbsbacken auf Kartoffelmousselin und Wurzelgemüse

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

Schlosserbuben mit Vanille- und Mandeleis

Gewürztraminer AC	Bergheim	2005	Deiss	Elsass F	21,00 €
SP Rosato			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 €
Gruenspiel	AC		2002	Deiss	Elsass F	26,00 €

