

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Trier/Mosel, T14, 3/4. November 2012, Premiumpaket, Becker's

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 €
Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Barbaresco	DOCG	Ronchi	2004	Ronchi	Piemont	I	17,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

‘Brotzeit’ von der Bresse Taube

Sankt Jakobsmuscheln in feinen Scheiben, Herbststrüffel und Artischocken

Pinot Gris	AC	Zellenberg	2008	Ostertag	Elsass	F	24,00 €
------------	----	------------	------	----------	--------	---	---------

Bretonischer Saint Pierre, Kürbiskern, Karotte und Zitrusfrucht

Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Josmeyer	Elsass	F	22,00 €
Rotenberg	AC		2002	Deiss	Elsass	F	30,00 €

Knuspriger rosa Rehrücken, Steinpilze, Wirsing & Sellerie

Arzio	DOC		2004	Baron di Pauli	Südtirol	I	28,90 €
St. Martino	VdT		1995	Villa Cafaggio	Toscana	I	Ratität

Dessert von Birne, Schokolade und Süßholz

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
-----------	--	--	--	----------------	----------	---	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Fronholz	2008	Ostertag	Elsass	F	16,00 €
Silvaner	AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass	F	9,50 €
Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Grauburgunder	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Mann	Elsass	F	19,00 €
Riesling Spätlese	QmP	Piesporter Goldtröpfchen	2005	Grans-Fassian	Mosel	D	13,00 €

