

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 54 - 9./10. März 2013, 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 €
Cá Fui	DOC	Valpolicella	2010	Corte Sant Alda	Valpo.	I	9,00 €
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 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Avocado und feinem Feldsalat

Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Vernatsch	DOC	Gschleier	2009	Kellerei Gírlan	Südtirol	I	10,70 €

Schaumsüppchen von jungen Karotten mit Kokosmilch und Wasabi

Riesling	AC		2009	Deiss	Elsass	F	20,00 €
Burg	AC		2004	Deiss	Elsass	F	33,00 €

Brasato vom US Prime Beef mit Gewürzpolenta und Urkarotte

Terre di San Leonardo	IGT		2008	San Leonardo	Trentino	I	13,00 €
San Leonardo	IGT		2003	San Leonardo	Trentino	I	30,00 €

Schokoladen Parfait mit Passionsfrucht und Sorbet

SP Rosato				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
Recioto della Valpolicella	DOCG	Jago	2008	Cant. Soz. Negrar	Valpolic.	I	14,00 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Bergheim	2008	Deiss	Elsass	F	16,00 €
Sauvignon	DOC	St. Valentin	2011		Südtirol	I	19,20 €
Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Pinot Gris	AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass	F	23,70 €
Grasberg	AC		2004	Deiss	Elsass	F	30,00 €

