

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 48 - 27/28. November 2010, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2009	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2009	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Lagrein	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	18,50 €
Barbera	DOC	ciabot della luna	2006	Gianni Voerzio	Piemont	I	18,00 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	19,00 €

## 2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

### Gänselebermousse mit Feldsalat an Himbeerdressing

Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer	2008	Wirsching	Franken	D	6,80 €

### Schaumsuppe von Steinchampignons mit Scampi

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
Sylvaner Spätlese S	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken	D	14,80 €

### Medallions vom Kalbfilet an Rosmarinsauce mit marktfrischem Gemüse und Graupenrisotto

Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Ronchi	Piemont	I	6,50 €

### Mousse von der weißen Schokolade mit Passionsfruchgelee

Essenzia IGT			2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
Extra Brut			05/06	Pojer & Sandri	Trentino	I	20,40 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Chardonnay Spätlese trocken		Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	12,50 €
Grauburgunder Spätlese trocken		Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	12,50 €
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ronchi	Piemont	I	7,50 €
Riesling AC	Schlossberg	Grand Cru	2005	Mann	Elsass	F	19,00 €
Rotenberg			2004	Deiss	Elsass	F	31,00 €

