

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 45 - 6./7. März 2010, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	9,82 €
Lagrein		DOC Reserva	2006	Unterganzner	Südtirol	I	14,17€
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	10,18 €
Blafränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	6,72 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	21,40 €

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

### Gartenfrische Blattsalate mit Grillgemüse, marinierten Mozarellakugeln und Parmaschinken

Arneis	DOC	bricco cappellina	2007	Gianni Voerzio	Piemont I		12,97 €
Scheurebe Kab. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken D		7,16€

### Kräuterschaumsuppe mit gebratenen Scampi

Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	12,70€
Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken D		6,83€

### Kalbsrückensteak auf Gemüseragout an Portweinsauce dazu Parmesangnocchi

Barbera	DOCG	Terle	2006	Azienda Ronchi	Piemont I		9,90€
Barbera	DOC	ciabot della luna	2006	Gianni Voerzio	Piemont I		18,33 €
Valpolicella Superiore	DOC	Mithas	2001	Corte Sant Alda	Veneto I		24,40 €

### Mangosorbet mit frischen Früchten

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino I		15,36€
Merlino 06/92	IGT		2006	Pojer & Sandri	Trentino I		18,28 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken D		4,76€
Riesling Spätlese	QmP	Leiwener Laurentiuslay	2005	Grans-Fassian	Mosel D		-
Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru	2004	Albert Mann	Elsass F		19,33 €
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont I		9,90€
Rotenberg			2004	Marcel Deiss	Elsass F		23,03€

