

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 51 - 22./23. September 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	Marcarini	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	19,00 €

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

### Kräutersalate mit marinierten ziegenfrischkäse und geröstete Kürbiskerne

Gruenspiel	AC		2004	Deiss	Elsass	F	26,00 €
Pinot Gris	AC	Bergheim	2008	Deiss	Elsass	F	18,00 €

### Pastinakenschaumsüppchen mit Kabeljau

Riesling Gr.Gew.	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken	D	19,50 €
Riesling	AC		2009	Deiss	Elsass	F	20,00 €

### Saltimbocca von der Maispoularde auf Paprikagemüse mit Fenchelsalat und Rosmarinkartoffeln

Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Mithas	DOC		2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	18,00 €

### Zitronencreme mit Pistazienbrownie und Joghurt Sorbet

SP Rosato				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
Gewürztraminer	AC	Vendange Tardive	2006	Josmeyer	Elsass	F	22,50 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Soave	DOC	Vigne di Mezzane	2010	Corte Sant Alda	Valpolic.	I	9,00 €
Sauvignon	DOC	St. Valentin	2011		Südtirol	I	19,20 €
Riesling		Alte Rebe	2011	Dobler	Würtem.	D	7,50 €
Riesling	AC	G.G. Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass	F	28,50 €
Grasberg	AC		2004	Deiss	Elsass	F	30,00 €

