

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 35 - 19./20. Februar 2011, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spätlese	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 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €
Amarone di Valpolicella	DOC		2003	Cantine Soz. Negrar	Veneto I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Strudel von der geräucherten Lachsforelle auf lauwarmen Linsensalat und Kresse

Riesling Gr.Gew. Trocken	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken D	19,50 €
Sylvaner Spätlese S	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken D	14,80 €

Aufgeschäumtes Paprikasüppchen mit gebratener Riesengarnele

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

Saltim bocca vom Lammrücken mit Kräuter-Polenta und geschmortem Gemüse

St. Magdalener	DOC	Pignater	2007	Unterganzner	Südtirol I	5,50 €
Barbera	DOCG	Terle	2006	Azienda Ronchi	Piemont I	11,78 €

Golden Gel

(würzig-cremiger Blauschimmelkäse in süßem Trestern gereift) mit Geiztrauben-Gelee

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I	16,20 €
Altenberg de Bergheim	AC	Grand Cru	2003	Marcel Deiss	Elsass F	51,00 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sauvignon Blanc	QbA		2009	Abfüller R Gehrig	Pfalz D	(11,90 €)
Riesling Kabinett trocken	QmP	Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken D	6,90 €
Riesling Kabinett trocken	QmP	Kronsberg	2009	Hans Wirsching	Franken D	6,50 €
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont I	12,00 €
Grasberg			2004	Marcel Deiss	Elsass F	30,00 €

