

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 46 - 25. Februar 2012, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Weißwein (Samstagvormittag)

Kerner	DOC	Präpositus		2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Muscat		AC	Fronholz	2008	Ostertag	Elsass	F	16,00 €
Pinto Blanc		AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Pinot Gris		AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass	F	23,70 €
Pinot Gris		AC	Bergheim	2005	Deiss	Elsass	F	18,00 €

2. 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 €

3. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Silvaner	AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass	F	9,50 €
----------	----	------------	------	----------	--------	---	--------

Gebackene Kalbsbackenpraline, Tomate und Baby Leaf

Sylvaner	AC	Vielle Vigne	2007	Ostertag	Elsass	F	9,00 €
Sylvaner Spätlese S	QmP	Julius-Echter-Berg	2008	Wirsching	Franken	D	14,80 €

In Verjus pochierter Kabeljau auf Wurzelgemüse

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

Barberie Entenbrust mit Süßkartoffelpüree und Baby Pak Choi

Pino Nero DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Vernatsch DOC	Gschleier	2009	Kellerei Grlan	Südtirol	I	10,70 €

Apfel Tarte mit Sauerrahmeis

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

