

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Trier/Mosel, T13, 2./3. Juni 2012, Premiumpaket, Becker's

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	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

'canneloni' vom bar de ligne gartengurke und korianderjoghurt

Riesling	AC	Schlossberg Grand Cru	2005	Mann	Elsass	F	19,00 €
----------	----	-----------------------	------	------	--------	---	---------

marinierter schottenlachs schweinsbrust, haselnuss und kaviar

Pinot Gris	AC	Bergheim	2008	Deiss	Elsass	F	18,00 €
Mambourg		Grand Cru	2004	Deiss	Elsass	F	55,00 €

bretonische seezunge vom kleinen boot, krustentierbearnaise, spargel und lauch

Riesling	AC	Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass	F	28,50 €
Gruenspiel	AC		2004	Deiss	Elsass	F	26,00 €

maibockkrücken mit pfefferaromen, weinhefejus, karotten- ingwerpüree

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

dessert von der gariguette erdbeere

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €
-----------	--	--	--	----------------	----------	---	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Fronholz	2008	Ostertag	Elsass	F	16,00 €
Silvaner	AC	Peau Rouge	2009	Josmeyer	Elsass	F	9,50 €
Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Gewürztraminer	AC	Cuvee des Folastris	2009	Josmeyer	Elsass	F	15,60 €
Riesling Spätlese	QmP	Piesporter Goldtröpfchen	2005	Grans-Fassian	Mosel	D	13,00 €

