

Degustationsliste - Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Trier/Mosel, T9, 20./21. November 2010, Premiumpaket, Becker's

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	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 €
Barbera	DOC	ciabot della luna	2006	Gianni Voerio	Piemont	I	18,00 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	19,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Marinierte Gänseleber aus den Landes, Ananas und Kaffee in Texturen

Altenberg de Bergheim	AC	Grand Cru	2004	Deiss	Elsass	F	52,00 €
Burg	AC		2004	Marcel Deiss	Elsass	F	33,00 €

Bretonischer Saint Pierre, Parmesan, zweierlei Ratatouille

Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Sauvignon	DOC	Pignater + Pignat	2009	Unterganzner	Südtirol	I	7,80 €
Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino	I	16,20 €

Challans-Ente mit Peanuts, Mole, kleine Wurzelgemüse

Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
TriTerra QmP	Burgundercuvee		2007	Hans Wirsching	Franken	D	18,50 €
Barbaresco	DOCG	Ronchi	2004	Ronchi	Piemont	I	17,00 €

Dessert von Quitten und Haselnuss

Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	10,00 €
Extra Brut			05/06	Pojer & Sandri	Trentino	I	20,40 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Muscat	AC	Bergheim	2007	Deiss	Elsass	F	17,00 €
Chardonnay Spätlese trocken		Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	12,50 €
Grauburgunder Spätlese trocken		Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken	D	12,50 €
Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru	2004	Mann	Elsass	F	17,00 €
Riesling Spätlese QmP		Trittenheimer Apotheke	2005	Grans-Fassian	Mosel	D	13,00 €

