

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 42 - 15./16. Oktober 2011, Klassikpaket, Villa Mittermeier

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Vernatsch	DOC	Gschleier	2009	Kellerei Giran	Südtirol	I	10,70 €
San Leonardo	IGT		2005	San Leonardo	Trentino	I	39,50 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Carpaccio mit Parmesan, Zitronenöl und Melange Noir

Vega de la Reina	DO		2010	Haciendas de España	Rueda	ES	8,00 €
Gorgorito	DO		2010	Bodegas Copaboca, S.L.	Rueda	ES	8,00 €
Cuatro Rayas Cepas Centenarias	DO		2010	Agrícola Castellana	Rueda	ES	8,00 €

Risotte mit Safran und Pecorino

Sylvaner	AC	Vielle Vigne	2007	Ostertag	Elsass	F	9,00 €
Soave	DOC	Vigne di Mezzane	2010	Corte Sant Alda	Valpolicella	I	9,00 €

Brasato (Piemonteser Festtagsbraten), Gewürz-Polenta und Wurzelgemüse

Terre di San Leonardo	IGT		2008	San Leonardo	Trentino I		13,00 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont I		19,00 €

Crème Brulée im Apfel gegart mit Muscovadoeis

Gewürztraminer	AC	Bergheim	2005	Deiss	Elsass	F	21,00 €
Palacio de Bornos Verdejo Espumoso Brut	DO		2010	Bodega de Sarría	Rueda	ES	10,00 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Pinot Gris	AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass	F	23,70 €
Verdejo fermentado en barrica	DO		2010	Bodegas José Pariente,	Rueda		8,00 €
Riesling	AC	Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass	F	28,50 €
Gruenspiel	AC		2004	Deiss	Elsass	F	26,00 €

