

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 47 - 2/3. Oktober 2010, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spätlese	2009	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2009	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Blafränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	7,00 €
Valpolicella Superiore	DOC		2004	Corte Sant Alda	Veneto	I	13,00 €
Cortaccio	IGT		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	30,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Terrine von der Jakobsmuschel mit Meersalz an kleinem Sprossensalat

Brut Rosé				Pojer & Sandri	Trentino I		16,20 €
Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer	2008	Hans Wirsching	Franken D		7,28 €

Doppelte Kraftbrühe mit Tafelspitz

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Azienda Ronchi	Piemont I		11,80 €
Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	Azienda Ronchi	Piemont I		9,40 €

Rosa gebratenes Steak vom US-Beef an Portweinsauce dazu Steinpilzravioli

Lagrein	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol I		19,20 €
Barbaresco	DOCG	Marcarini	2004	Ca' del Baio	Piemont I		25,47 €

Mangosorbet mit frischen Beeren

WIQEM	Tafelwein		2008	Hans Wirsching	Franken D		8,57 €
-------	-----------	--	------	----------------	-----------	--	--------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sauvignon	DOC	Pignater + Pignat	2009	Unterganzner	Südtirol I		7,80 €
Chardonnay Spätlese trocken		Kronsberg	2008	Hans Wirsching	Franken D		12,50 €
Grauburgunder Spätlese		Julius-Echter-Berg	2008	Hans Wirsching	Franken D		12,50 €
TriTerra	QmP	Burgundercuvée	2007	Hans Wirsching	Franken D		18,50 €
Riesling Spätlese	QmP		2004	Schloss Proschwitz	Sachsen D		15,90 €
Engelgarten			2005	Marcel Deiss	Elsass F		24,00 €

