

Degustationsliste Weinseminar

Brixen 28. – 30. März 2007

Begrüßung (Freitag 19 Uhr)

| | | | | | | | |
|-----|---------|--|--|---------------|----------|---|---------|
| DOC | Talento | | | Balter | Trentino | I | 15,03 € |
|-----|---------|--|--|---------------|----------|---|---------|

Drei-Gang-Menü am Freitag (20 Uhr)

Terrine von der Kartoffel mit gebratenem Kaninchenfilet

| | | | | | | | |
|----------------|-----|-----------|------|---------------------|----------|---|---------|
| Lagrein | DOC | Dunkel | 2006 | Unterganzner | Südtirol | I | 11,52 € |
| St. Magdalener | DOC | Klassisch | 2005 | Unterganzner | Südtirol | I | 8,69 € |

Frisches Saiblingsfilet in Speckbutter gebraten auf Ragout von sautierten Succchinis.

| | | | | | | | |
|------------|------|-------------------|------|-----------------------|---------|---|---------|
| Chardonnay | DOCG | Langhe Chardonnay | 2006 | Azienda Ronchi | Piemont | I | 11,90 € |
| Arneis | DOC | bricco cappellina | 2007 | Gianni Voerzio | Piemont | I | 13,09 € |

Erdbeertopfenstrudel mit Rhabarberkompott.

| | | | | | | | |
|------------------|-----|----------------------------|------|-----------------------|---------|---|--------|
| Riesling Auslese | QmP | Iphöfer Julius-Echter-Berg | 2005 | Hans Wirsching | Franken | D | 18,98 |
| Moscato | IGT | | | Ca' del Baio | Piemont | I | 8,93 € |

1. Kursblock (Samstag 10 – 13 Uhr)

| | | | | | | | |
|-------------------|-----|----------------------|------|---------------------------|------------|---|---------|
| Sauvignon Blanc | | Maule Valley | 2006 | Aldi | Australien | A | 2,49 € |
| Muscat | AC | | 2005 | Dom. Josmeyer | Elsass | F | 13,56 € |
| Riesling Spätlese | QmP | | 2004 | Schloss Proschwitz | Sachsen | D | 15,76 € |
| Rotenberg | AC | | 2002 | Dom. Marcel Deiss | Elsass | F | 27,06 € |
| Gewürztraminer | AC | Furstentum Grand Cru | 2004 | Dom. Albert Mann | Elsass | F | 20,75 € |

Brotzeiteller (13 Uhr)

| | | | | | | | |
|---------|-----|--------|------|---------------------|----------|---|---------|
| Lagrein | DOC | Krezer | 2006 | Unterganzner | Südtirol | I | 11,98 € |
|---------|-----|--------|------|---------------------|----------|---|---------|

Exkursion Neustift (17 Uhr)

Sylvaner 2007, Kerner 2007, Pinot Nero 2005

Vier-Gang-Menü am Samstag (20 Uhr)

Carpaccio vom Schwertfisch mit Mangodressing und exotischen Früchten

| | | | | | | | |
|------------|----|---------------|------|--------------------------|--------|---|---------|
| Riesling | AC | | 2005 | Dom. Marcel Deiss | Elsass | F | 16,78 |
| Pinot Gris | AC | Le Fromenteau | 2005 | Dom. Josmeyer | Elsass | F | 15,72 € |

Würziges Brennsspüchchen mit gebratenem Kalbsbries im alten Balsamico

| | | | | | | | |
|---------------------------|-----|----------------------------|------|-----------------------|---------|---|--------|
| Riesling Kabinett trocken | QmP | Iphöfer Julius-Echter-Berg | 2005 | Hans Wirsching | Franken | F | 9,75 € |
| Silvaner Kabinett trocken | QmP | Iphöfer Julius-Echter-Berg | 2005 | Hans Wirsching | Franken | D | 8,21 € |

In Kräutern gebratener Spanferkelrücken an Jus und knusprigen Spargelgröstel

| | | | | | | | |
|------------------------|-----|--|------|------------------------|----------|---|---------|
| Merlot | IGT | | 2004 | San Leonardo | Trentino | I | 9,08 € |
| Valpolicella Superiore | DOC | | 2004 | Corte Sant Alda | Trentino | I | 22,04 € |

Mousse von der weissen Schokolade auf Sauce von der Bitterschokolade.

| | | | | | | | |
|----------------------------|-----|-----------|------|----------------------------|----------|---|---------|
| Recioto della Valpolicella | DOC | Cru Maron | 2004 | Cantine Soz. Negrar | Trentino | I | 13,24 € |
|----------------------------|-----|-----------|------|----------------------------|----------|---|---------|

2. Kursblock (Sonntag 10 Uhr – 13 Uhr)

| | | | | | | | |
|------------------|------|---------------------|------|-----------------------|----------|---|---------|
| San Leonardo | IGT | | 2003 | San Leonardo | Trentino | I | 26,78 € |
| Villa Gresti | IGT | Merlot-Carmenere | 2001 | San Leonardo | Trentino | I | 14,88 € |
| Barbaresco | DOCG | Ronchi | 2004 | Azienda Ronchi | Piemont | I | 23,20 € |
| Chianti Classico | DOC | | 2005 | Villa Cafaggio | Toscana | I | 12,11 € |
| Ritratto Rosso | IGT | Lagrein & Toreldego | 2004 | La-Vis | Trentino | I | 15,59 € |