

Degustationsliste Weekend-Weinseminar für Feinschmecker

Kloster Irsee am 21./22 Juni 2008

1. Kursblock Weißwein (Samstagnachmittag)

Sauvignon Blanc	AC		2007	ALDI		USA	2,49 €
Muscat	AC	Bergheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter- Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	17,98 €
Rotenberg			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	27,41 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Erdnusspesto und Ruccula

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont	I	11,90 €
Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Dom. Jismeyer	Elsass	F	25,92 €

2. Gelbe Paprikasuppe mit Pinienkernen

Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	19,33 €
St. Magdalener	DOC	Klassisch	2005	Unterganzner	Südtirol	I	8,69 €

3. Das beste vom Kalb und Lamm mit Chili Schokoladensauce Ratatouille und Süßkartoffelpüree

Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Amarone della Valpolicella	DOC	Cru Jago	2001	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	26,81 €
Barbera	DOCG	Terle	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	11,78 €

4. Cantuccini in Vino Santo Mascarponecreme und Sorbet

Brut Rosé	IGT			Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €
Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €

3. Kursblock Rotwein (Sonntag)

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,60 €
Dolomiti	IGT	Istante	2001	Franz Haas	Südtirol	I	23,41 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €
Merlot	IGT		2004	San Leonardo	Trentino	I	9,08 €