

# Degustationsliste Weinseminar

Leipheim 15. – 16. September 2007

## 1. Kursblock (Samstag)

Chardonnay	AC	Bourgogne	2006	<b>Aldi</b>		F	2,49
Chardonnay	DOC	Ritratti	2005	<b>Kellerei La-Vis</b>	Trentino	I	7,50
Riesling	AC	Brand, Gran Cru	2004	<b>Dom. Josmeyer</b>	Elsass	F	26,81
Gewürztraminer	AC	Furstentum, Grand Cru VV	2004	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	15,47

## Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstag)

### 1. Amuse Bouche

Brut		Talento		<b>Balter</b>	Trentino	I	12,63
------	--	---------	--	---------------	----------	---	-------

### 2. Gartenfrische Blattsalate mit gegrilltem Gemüse und Scampi an Himbeerdressing.

Riesling	QmP		2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,50
Grünspeil	AC		2001	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	26,39

### 3. Tomatenessenz mit Mozarellaravioli

Silvaner Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,21
Docetto d'Alba	DOC		2003	<b>Nada Fiorenzo</b>	Piemont	I	9

### 4. Kalbsrückensteak an Portweinsauce auf Waldpilzragout dazu marktfrisches Gemüse und Pamesangnocchi.

Alto Adige	DOC	Lagrein Riserva Magnum	2003	<b>Muri-Gries</b>	Südtirol	I	37,12
Chianti Classico	DOC		2005	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	12,11

### 5. Variationen von Beeren mit Schokoladenzigarre.

Essenzia	IGT		2005	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	16,22
----------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	-------

## 2. Kursblock (Sonntag)

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,59
Rosso di Montalcino	DOCG	Ginestreto	2002	<b>Fuligni</b>	Toscana	I	9,86
Cortaccio	IGT		2003	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	33,53
Grave	AC		2003	<b>Cateau La Garde</b>	Bordeaux	F	17,85
Blaufränkisch			2002	<b>Heinrich</b>	Burgenland	Ö	7,00
Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	<b>Cantine Soz. Negrar</b>	Trentino	I	13,24