

# Degustationsliste Weinseminar

Leipheim 13. – 14. Oktober 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	Hengst Gran Cru	2004	<b>Dom. Josmeyer</b>	Elsass	F	26,81
Schoffweg	AC		2003	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	29,00
Gewürztraminer	AC	Furstentum, Grand Cru VV	2004	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	15,47

## Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstag)

### 1. Amuse Gueule

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

### 2. Kraftbrühe mit altem Sherry und Gemüsestreifen

Pinot Gris	AC	Le Fromenteau	2005	<b>Dom. Josmeyer</b>	Elsass	F	13,90
Rotenberg	AC		2002	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	27,06

### 3. Gebratene Riesengarnele auf Kürbisragout mit Zitronenmelisse

Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru	2004	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	19,33
Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,50

### 4. Rosa gebratenes Rinderfilet auf Pfifferlings- und Steinpilzragout an Majoranschaum

Merlot	IGT		2004	<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	9,08
Villa Gresti	IGT		2001	<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	14,88

### 5. Schokoladenmousse mit Sesamhippe und Chilli-Ingwer-Sauce

Riesling Spätlese	QmP	Brauneberger Juffer	2005	<b>Willi Haag</b>	Mosel	D	11,07
Essenzia	IGT		2005	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	16,22

## 2. Kursblock (Sonntag)

Lagrein	DOC	Kretzer	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,51
Lagrein	DOC	Dunkel	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	12,00
Rosso di Montalcino	DOC		2002	<b>Fuligni</b>	Toscana	I	12,15
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,59
Cortaccio	IGT		2003	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	33,53