

Degustationsliste Weinseminar

Leipheim 27. – 21. Oktober 2007

1. Kursblock (Samstag)

Chardonnay	AC	Bourgogne	2006	Aldi		F	2,49
Chardonnay	DOC	Ritratti	2005	Kellerei La-Vis	Trentino	I	7,50
Müller-Thurgau Kabinett tr.		Iphöfer Kronsberg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	5,42
Silvaner Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter- Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	7,35
Riesling	AC	Hengst Gran Cru	2004	Dom. Jismeyer	Elsass	F	26,81
Schoffweg	AC		2003	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	26,39

Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstag)

1. Amuse Bouche

Muscat	AC		2005	Dom. Jismeyer	Elsass	F	13,56
--------	----	--	------	----------------------	--------	---	-------

2. Ravioli von der Entenstopfleber an Barberareduktion auf karamellisierten Äpfeln.

Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11
Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	19,33

3. Karotten-Ingwersüppchen mit gebratener Garnele.

Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter- Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	8,50
Riesling	AC	Rosenberg	2005	Dom. Albert Mann	Elsass	F	20,27

4. Mit frischen Kräutern gebratene Schweinefiletmedaillons an Sherrysauce auf Grillgemüse.

Villa Gresti	IGT		2001	San Leonardo	Trentino	I	14,88
St. Magdalener	DOC	Klassisch	2006	Unterganzner	Südtirol		9,68

5. Passionsfruchtschaum mit eingelegten Früchten.

Gewürztraminer	AC	Furstentum, Grand Cru VV	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	15,47
----------------	----	-----------------------------	------	-------------------------	--------	---	-------

2. Kursblock (Sonntag)

Lagrein	DOC	Kretzer	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,51
Lagrein	DOC	Dunkel	2006	Unterganzner	Südtirol	I	12,00
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,59
Babaresco	DOCG		2000	Nada Viorenzo	Toscana	I	Rarität
Mithas	DOC	Valpolicella Super.	2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	23,36
Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	13,24