

Degustationsliste Weekend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 6, 1./2. März 2008, Klassikpaket

1. Kursblock (Samstagnachmittag)

Sauvignon Blanc	AC		2007	ALDI		USA	2,49 €
Muscat	AC		2005	Dom. Jismeyer	Elsass	F	13,56 €
Pinot Gris	AC	Le Fromenteau	2005	Dom. Jismeyer	Elsass	F	15,72 €
Rotenberg	AC		2002	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	27,06 €
Gewürztraminer Bergheim	AC		2002	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	21,82 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Trota di torrente affumicata (Geräucherte Bachforelle) auf Blutorange Fenchelsalat.

Silvaner Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius- Echter-Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	7,35 €
Riesling	AC	Rosenberg	2005	Dom. Albert Mann	Elsass	F	20,27 €

2. Razza (Rochenflügel) mit Risotto nero und kandierten Tomaten.

Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Dom. Jismeyer	Elsass	F	25,92 €
Pinot Gris	AC	Hengst Grand Cru	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	19,33 €

3. Petto di Faraona (Perlhuhnbrust) mit Oliven Tapenade und Kartoffeln.

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,59 €
Syrah	VdT	Scio	1995	Le Macchiolo	Toscana	I	Rarität

4. Panna Cotta con Amaretto mit Apfel und Mandeleis.

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €
Brut	DOC	Talento		Balter	Trentino	I	15,03 €

3. Kursblock (Sonntag)

Arzio	DOC	Merlot-Cabernet	2004	Baron di Pauli	Südtirol	I	29,00 €
Villa Gresti	IGT		2001	San Leonardo	Trentino	I	14,88 €
Lagrein	DOC	Krezer	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,98 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,52 €
Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	8,00 €