

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R3, 26. – 27. Januar 2008, Premiumpaket

## 1. Kursblock (Samstag)

Sauvignon Blanc	AC		2007	<b>ALDI</b>	USA	A	2,49
Sauvignon	DOC		2006	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	11,46
Müller-Thurgau Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	7,35
Riesling Spätlese	QmP	Trittenheimer Apotheke	2005	<b>Grans-Fassian</b>	Mosel	D	16,56
Gewürztraminer Bergheim	AC		2002	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	21,82

## Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstag)

### 0. Aperitif

Althemasi		Gral Riserva	1997	<b>CAVIT</b>	Trentino	I	Rarität
-----------	--	--------------	------	--------------	----------	---	---------

### 1. Terrine vom Geschmorten, weißen Zwiebeln und Trüffel auf Karotten – Rosinen – Salat

Villa Gresti	IGT	Merlot-Carmenere	2001	<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	14,88
Grünspiel	AC		2001	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	26,39

### Doppelte Kraftbrühe vom Wildgeflügel mit Rote Bete – Ravioli und Lauch

St. Magdalener	DOC	Classico	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	8,7
Lagrein	DOC	Dunkel	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,51

### Kross gebratenes Wolfbarschilet mit Rosmarin-Kartoffelpüree und dreierlei Bohnen.

Riesling	AC	Brand Gran Cru	2004	<b>Dom. Jismeyer</b>	Elsass	F	26,81
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	<b>Corte Sant Alda</b>	Veneto	I	22,04

### Mousse von „Manjari“ Schokolade, Passionsfrucht und Safran-Joghurteis.

Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	<b>Cantine Soz. Negrar</b>	Trentino	I	13,24
Essenzia	IGT		2005	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	16,22

## 2. Kursblock (Sonntag)

Arzio	DOC	Merlot-Cabernet	2004	<b>Baron di Pauli</b>	Südtirol	I	29,00
Chianti Classico	DOC		2005	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	12,11
Mithas	DOC		2003	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	23,36
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,59