

# Degustationsliste Weinseminar

Brixen 31. August – 2. September 2007

## Begrüßung (Freitag 19 Uhr im Seminarraum)

Brut	Talento		<b>Balter</b>	Trentino	I	15,-
------	---------	--	---------------	----------	---	------

## Menü am Freitag (20 Uhr)

Pochiertes Bergforellenfilet auf lauwarmen Kartoffelsalat

Müller-Thurgau	DOC		2006	<b>Neustift</b>	Südtirol	D	7,80
Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	F	9,75

Eisacktaler Weincremesuppe mit Knusprigen Zimtroutons

Goldmuskateller	DOC		2006	<b>Kellerei Tirlan</b>	Südtirol	D	
-----------------	-----	--	------	------------------------	----------	---	--

Herrengeröstl mit zartem Kalbsfleisch serviert mit Speckkrautsalat

St. Magdalener	DOC		2005	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	7,00
Lagrein	DOC		2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	10,00

Gebackene Apfelküchlein im Zuckermantel auf warmer Vanillesauce

Riesling Auslese	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	15,43
------------------	-----	----------------------------	------	-----------------------	---------	---	-------

## 1. Kursblock (Samstag 10 – 13 Uhr)

Chard. Bourgogne	AC	Grands Vins Selection	2005	<b>Aldi</b>	Burgund	F	2,49 €
Chardonnay Ritratti	DOC		2006	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	8,63
Sauvignon	DOC		2006	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	11,46
Riesling Spätlese	QmP		2004	<b>Schloss Proschwitz</b>	Sachsen	D	15,76
Gewürztraminer Bergheim	AC		2002	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	21,82

## Brotzeiteller (13 Uhr)

Lagrein	DOC		2003	<b>St. Michael</b>	Südtirol	I	6,00
---------	-----	--	------	--------------------	----------	---	------

## Weinprobe im Weingut (17 Uhr)

Sylvaner	DOC		2006	<b>Neustift</b>	Südtirol	I	7,80
Kerner	DOC		2006	<b>Neustift</b>	Südtirol	I	7,80
Pinot Nero	DOC	Präpositus	2004	<b>Neustift</b>	Südtirol	I	

## Menü am Samstag (20 Uhr)

Aperitif

Muscat' d Alsace	AC		2005	<b>Josmeyer</b>	Elsass	F	13,56
------------------	----	--	------	-----------------	--------	---	-------

Tartar vom Thunfisch mit feinem Pesto von der sonnengetrockneten Tomate.

Riesling	AC		2005	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	16,78
----------	----	--	------	--------------------------	--------	---	-------

Hauchdünne Lasagnette mit einem Ragout vom Kaninchen mit frischen Kräutern.

Merlot	IGT		2004	<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	9,08
--------	-----	--	------	---------------------	----------	---	------

Medium gebratenes Rindsfilet auf Petersilienpüree mit karamellisierten Tomaten

Villa Gresti	IGT			<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	14,88
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	<b>Corte Sant Alda</b>	Veneto	I	13,13

Terrine vom Youghurt im Baumkuchenmantel auf Himbeerspiegel.

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

## 2. Kursblock (Sonntag 10 Uhr – 13 Uhr)

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,60
Grave	AC		2003	<b>Cateau La Garde</b>	Bordeaux	F	17,85
Cortaccio	IGT		2003	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	33,53
Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	<b>Cantine Soz. Negrar</b>	Trentino	I	13,24
Grave	AC		2003	<b>Cateau La Garde</b>	Bordeaux	F	17,85