

Degustationsliste Weinseminar

Brixen 26. – 28. September 2008

Begrüßung (Freitag 19 Uhr)

Rosé	IGT			Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €
------	-----	--	--	---------------------------	----------	---	---------

Drei-Gang-Menü am Freitag (20 Uhr)

Pochiertes Bergforellenfilet auf lauwarmen Kartoffelsalat

Scheurebe Kab. Trock.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	7,16 €
Sylvaner	DOCG		2007	Köfererhof	Eisacktal	I	8,60 €

Hausgemachte Rohnenocken auf Graukassauce

Scheurebe Spätl. Trock.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	10,16 €
Kerner	DOCG	Präpositus	2007	Neustift	Eisacktal	I	12,50 €

Tiroler Bauernbrat'l mit knusprigen Kartoffelspalten mit Marktgemüse

Lagrein	DOC	Dunkel	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,52 €
St. Magdalener	DOC	Klassisch	2005	Unterganzner	Südtirol	I	8,69 €

Strudel Scheiterhaufen im Rohr gemackten mit warmer Vanillesauce

Recioto della Valpolicella	DOC	Cru Maron	2004	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	13,24 €
----------------------------	-----	-----------	------	----------------------------	----------	---	---------

1. Kursblock: Rotwein (Samstag 10 – 13 Uhr)

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis (Karaffe)	Trentino	I	15,59 €
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,59 €
Valpolicella Sup.	DOC	Ripasso	2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Mithas	DOC		2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	23,36 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €
Merlino 05/91	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €

Brotzeiteller (13 Uhr)

Lagrein	DOC	Krezer	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,98 €
---------	-----	--------	------	---------------------	----------	---	---------

Exkursion Neustift (17 Uhr)

3 Weine: Sylvaner 2007, Pinot Nero 2007, Lagrein Präpositus 2005

Vier-Gang-Menü am Samstag (20 Uhr)

Carpaccio vom Oktopus auf gezupften Blattsalaten mit Nussdressing

Pinot Gris	AC		2007	Albert Mann	Elsass	F	14,13 €
Arneis	DOC	bricco cappellina	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,97 €

Kleine würzige Wokpfanne mit thailändischen Eierbandnudeln und Tiefseegarnelen.

Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	Hans Wirsching	Franken	D	17,29€
Gruenspiel			2002	Marcel Deiss	Elsass	F	26,69 €

Rosa Kalbsrücken mit frischen Kräutern auf Kartoffelstäbchen und Kartoffelspecklaibchen.

Dolcetto	DOC	rochette vino	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,38 €
Barbera	DOC	ciabot della luna	2006	Gianni Voerzio	Piemont	I	18,33 €

Strudel vom frischen Topfen auf Erdbeeren.

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	18,28 €
----------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	---------

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

Sauvignon	DOC		2006	Pojer & Sandri	Trentino	I	11,46 €
Muscat	AC	Bergheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	5,66€
Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,13€
Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Josmeyer	Elsass	F	27,29 €
Gewürztraminer Bergheim	AC		2002	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	21,82 €