

# Degustationsliste Weinseminar

Brixen 3. – 5. Oktober 2008

## Begrüßung (Freitag 19 Uhr)

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

## Drei-Gang-Menü am Freitag (20 Uhr)

Pochiertes Bergforellenfilet auf lauwarmen Kartoffelsalat

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

Hausgemachte Rohnennocken auf Graukassauce

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

Tiroler Bauernbrat'l mit knusprigen Kartoffelspalten mit Marktgemüse

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

Strudel Scheiterhaufen im Rohr gemackten mit warmer Vanillesauce

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

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

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,59 €
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,59 €
Valpolicella Sup.	DOC	Ripasso	2003	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	13,13 €
Mithas	DOC		2003	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	23,36 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	<b>Ca' del Baio</b>	Piemont	I	25,47 €

## Brotzeiteller (13 Uhr)

Lagrein	DOC	Krezer	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,98 €
---------	-----	--------	------	---------------------	----------	---	---------

## Exkursion Neustift (17 Uhr)

Sylvaner, Ruhländer, Kerner, Lagrein 2007

## Vier-Gang-Menü am Samstag (20 Uhr)

Carpaccio vom Oktopus auf gezupften Blattsalaten mit Nussdressing

Riesling	AC	Cuvee Albert	2007	<b>Albert Mann</b>	Elsass	F	16,49 €
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	17,29 €

Kleine würzige Wokpfanne mit thailändischen Eierbandnudeln und Tiefseegarnelen.

Pinot Gris	AC		2007	<b>Albert Mann</b>	Elsass	F	14,13 €
Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	<b>Albert Mann</b>	Elsass	F	19,79 €

Rosa Kalbsrücken mit frischen Kräutern auf Kartoffelstäbchen und Kartoffelspecklaibchen.

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

Strudel vom frischen Topfen auf Erdbeeren.

Riesling Auslese	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	15,42 €
Merlino 05/91	IGT		2005	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	16,22 €

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

Sauvignon	DOC		2006	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	11,46 €
Muscat	AC	Bergheim	2007	<b>Marcel Deiss</b>	Elsass	F	16,22 €
Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	5,66€
Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,13€
Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	<b>Josmeyer</b>	Elsass	F	27,29 €
Gruenspiel			2002	<b>Marcel Deiss</b>	Elsass	F	26,69 €