

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 40, 17./18. Januar 2009, Klassikpaket

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Dunkel	2003	St. Michael	Südtirol	I	11,52 €
Chianti Classico	DOC		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11 €
Villa Gresti	IGT		2004	San Leonardo	Trentino	I	9,08 €
Barbaresco	DOCG	Marcarini	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Aperitif

Extra Brut	IGT			Pojer & Sandri	Trentino	I	20,03 €
------------	-----	--	--	---------------------------	----------	---	---------

1. Gemüseterrine mit Gänselebermousse im Feldsalatbett an Himbeerdressing.

Muscat	AC	Bergheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont	I	11,78 €

2. Tafelspitzessenz mit Pinienkernklöschen

Sylvaner	AC	Vielle Vigne	2007	Andre Ostertag	Elsass	F	14,43 €
Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,40 €

3. Kalbsrückensteak an Portweinsauce auf Waldpilzragout dazu Kartoffelgratin

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,60 €
Amarone della Valpolicella	DOC		2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	35,26 €

4. Halbgefrorenes von der Williamsbirne mit frischen Früchten

Merlino 05/91	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €
---------------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	5,66€
Scheurebe Kab. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	7,16€
Scheurebe Spätl. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	10,16€
Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Dom. Josmeyer	Elsass	F	25,92 €
Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Albert Mann	Elsass	F	19,79 €