

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 35, 15./16. März 2008, Klassikpaket

## 1. Kursblock (Samstagnachmittag)

Sauvignon Blanc	AC		2007	<b>ALDI</b>		USA	2,49 €
Muscat	AC		2005	<b>Dom. Josmeyer</b>	Elsass	F	13,56 €
Silvaner Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	7,35 €
Riesling	AC	Brand Gran Cru	2004	<b>Dom. Josmeyer</b>	Elsass	F	26,81 €
Gewürztraminer	AC	Furstentum Grand Cru	2004	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	20,75 €

## 2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

### 1. Jakobsmuschel an kleinem Raukesalat mit Himbeerdressing

Riesling	AC	Rosenberg	2005	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	20,27 €
Lagrein	DOC	Krezer	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,98 €

### 2. Karotten-Ingwersüppchen.

Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	<b>Dom. Albert Mann</b>	Elsass	F	19,33 €
Grünpfeil	AC		2001	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	26,39 €

### 3. Kalbrückensteak an Portweinsauce auf Gemüseragout dazu Parmesangnocchi

Lagrein	DOC	Dunkel	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,52 €
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	13,13 €

### 4. Schokoladenmousse an kleinem Fruchtsalat mit Hibiscus-Chillisauc

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

## 3. Kursblock (Sonntag)

Dolomiti	IGT	Istante	2001	<b>Franz Haas</b>	Südtirol	I	23,41 €
Villa Gresti	IGT		2001	<b>San Leonardo</b>	Trentino	I	14,88 €
Chianti Classico	DOC		2005	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	12,11 €
Mithas	DOC		2003	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	23,36 €
Blaufränkisch			2003	<b>J. Heinrich</b>	Burgenland	Ö	8,00 €