

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 36, 19./20. April 2008, Klassikpaket

1. Kursblock (Samstagnachmittag)

Sauvignon Blanc	AC		2007	ALDI		USA	2,49 €
Sauvignon	DOC		2006	Pojer & Sandri	Trentino	I	11,46 €
Silvaner Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	7,35 €
Rotenberg	AC		2002	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	27,06 €
Gewürztraminer Bergheim	AC		2002	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	21,82 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Gartenfrische Blattsalate mit Grillgemüse und Parmaschinken an Himbeerdressing.

Riesling	AC	Rosenberg	2005	Dom. Albert Mann	Elsass	F	20,27 €
Rosé	IGT			Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €

2. Kräutercremesüppchen mit Hummer.

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	11,90 €
Riesling	AC		2005	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	16,78 €

3. Kalbsrückensteak an Portweinreduktion auf Waldpilzragout dazu Rosmarinkartoffel.

Dolcetto	DOC	rochette vino	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,50 €
Alto Adige	DOC	Lagrein Riserva	2003	Muri-Gries	Südtirol	I	17,79 €

4. Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse.

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

3. Kursblock (Sonntag)

Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	8,00 €
Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,52 €
Dolomiti	IGT	Istante	2001	Franz Haas	Südtirol	I	23,41 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,59 €
Mithas	DOC		2003	Corte Sant Alda	Trentino	I	23,36 €