

Degustationsliste Weinseminar

Leipheim 20. – 21. Oktober 2007

1. Kursblock (Samstag)

Chardonnay	AC	Bourgogne	2006	Aldi		F	2,49
Chardonnay	DOC	Ritratti	2005	Kellerei La-Vis	Trentino	I	7,50
Müller-Thurgau Kabinett tr.		Iphöfer Kronsberg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	5,42
Riesling	AC	Hengst Gran Cru	2004	Dom. Josmeyer	Elsass	F	26,81
Gewürztraminer	AC	Furstentum, Grand Cru VV	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	15,47

Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstag)

1. Amuse Bouche

Brut		Talento		Balter	Trentino	I	12,63
------	--	---------	--	---------------	----------	---	-------

2. Gemüseterrine mit Gänselebermousse im Blattsalatkranz an Himbeerdressing.

Dolomiti	IGT	Manna	2004	Franz Haas	Südtirol	I	16,76
Grünspiel	AC		2001	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	26,39

3. Kürbiscremesüppchen mit Honigcroutons.

Riesling	AC	Rosenberg	2005	Dom. Albert Mann	Elsass	F	20,27
Sylvaner Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter- Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	20

4. Rosa gebratene Flugentenbrust an Preiselbeersauce auf Gemüseragout mit Kartoffelkrusteln.

Alto Adige	DOC	Pinot Nero	2004	Franz Haas	Südtirol	I	17,46
Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	La-Vis	Trentino	I	15,59

5. Halbgefrorenes vom alten Balsamico mit Waldbeergrütze

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

2. Kursblock (Sonntag)

Lagrein	DOC	Kretzer	2006	Unterganzner	Südtirol	I	11,51
Lagrein	DOC	Dunkel	2006	Unterganzner	Südtirol	I	12,00
Villa Gresti	IGT		2001	San Leonardo	Trentino	I	14,88
Cortaccio	IGT		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	33,53
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13