

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 13, 7./8. März 2009, Klassikpaket

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Dolcetto	DOC	rochette vino	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,38 €
Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Azienda Ronchi	Piemont	I	10,59 €
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11 €
Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Domino vom geschmortem Gemüse auf Raukesalat und Zitronenvinaigrette

Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Albert Mann	Elsass	F	19,79 €
Extra Brut	IGT			Pojer & Sandri	Trentino	I	20,03 €

2. Kalbsravioli mit Salbai und Pinienkernen

Arneis	DOC	bricco cappellina	2007	Gianni Voerzio	Piemont	I	12,97 €
Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,40 €

3. Gebratene Meeräsche mit Speck, auf tomatisiertem Gemüse

Riesling	AC	Hengst Grand Cru	2004	Josmeyer	Elsass	F	27,29 €
Barbera	DOCG	Terle	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	11,78 €

4. Gateau von der Valrona Schokolade mit Tauberhasen-Honig-Eis.

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	18,28 €
Merlino 06/92	IGT		2006	Pojer & Sandri	Trentino	I	18,28 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	11,78 €
Pinot Gris			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,89€
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	Hans Wirsching	Franken	D	17,29€
Tri Terra	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	14,66€
Burg			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	28,95 €

Vertiefende Literatur/Empfehlung aus meiner Weinbibliothek

Rebsorten: Jancis Robinson – Rebsorten und ihre Weine – Hallwag Verlag

Oenologie, Kellertechnik: Prof. Dr. Rudolf Steurer – Weinhandbuch – Ueberreuter Verlag

Weinregionen: Tom Stevenson – Weine der Welt – Ceres-Verlag

Ratgeber für Einsteiger: Jens Priewe – Wein, die kleine Schule – Zabert Sandmann

Degustieren: Laurentius Kollmann – DegustationsKurs – www.voice-of-wine.com