

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 14, 14./15. März 2009, Klassikpaket

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	8,00 €
Dornfelder	QbA		2003	Eymann	Pfalz	D	?
Barbera	DOC		2003	Nada Fiorenzo	Piemont	I	?
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Barolo	DOCG		2003	Gianni Voerzio	Piemont	I	?

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Crosta di Parma (Parmaschinken) mit eingelegten Mini Feigen, Rucicola und Aceto Balsmico.

Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Albert Mann	Elsass	F	19,79 €
Riesling	AC		2005	Dom. Marcel Deiss	Elsass	F	16,78 €

2. Tagliatelle mit Spinat und Ei.

Riesling	AC	Le Kottabe	2005	Dom. Josmeyer	Elsass	F	13,83 €
Barbera	DOC		2003	Nada Fiorenzo	Piemont	I	?

3. Nacken vom Eichelschwein mit Laugen-Canderli und Gemüse.

Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11 €

4. Crema bianco di Torronne (Weißes Torronnemousse), Zwergorangen

Huxelrebe Beerenauslese	QmP		2007	Schales	Rheinessen	D	?
Riesling Auslese	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2005	Hans Wirsching	Franken	D	15,42 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Tri Terra	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	14,66€
Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	5,66€
Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,13€
Riesling	AC	Le Kottabe	2005	Dom. Josmeyer	Elsass	F	13,83 €
Gewürztraminer	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Dom. Albert Mann	Elsass	F	20,75 €

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