

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 51 - 08/09. Oktober 2011, Klassikpaket, Restaurant im Zehntstadel

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,50 €
Lagrein	DOC	Dunkel	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,20 €
Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2006	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Recioto della Valpolicella	DOC		2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	18,00 €
San Leonardo	IGT		2003	San Leonardo	Trentino	I	30,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Geräucherte Entenbrust an Feldsalatbukett mit Rauke

Vicalar Rueda Verdejo	DO		2010	Bodegas Vicente Sanz	Rueda	ES	8,00 €
Viña Clavidor	DO		2010	Bodegas Vidal Soblechero	Rueda	ES	8,00 €
Tres Olmos	DO		2010	Bodegas Garciarévalo	Rueda	ES	8,00 €

Karotten-Ingwersüppchen mit Chili

Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer	2008	Hans Wirsching	Franken	D	7,28 €

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf Waldpilzragout dazu Rosmarinkartoffel

Vernatsch	DOC	Gschleier	2009	Kellerei Girlan	Südtirol	I	10,70 €
Terre di San Leonardo	IGT		2008	San Leonardo	Trentino	I	13,00 €

Gebrannte Vanillecreme

Palacio de Bornos Verdejo	Espumoso Brut	DO	2010	Bodega de Sarría	Rueda	ES	10,00 €
Gewürztraminer	AC	Vendange Tardive	2006	Josmeyer	Elsass	F	22,50 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Sylvaner	AC	Vielle Vigne	2007	Ostertag	Elsass	F	9,00 €
Pinto Blanc		AC Les Lutins	2008	Josmeyer	Elsass	F	13,80 €
Scheurebe „S“		Spätlese trocken Kronsberg	2008	Wirsching	Franken	D	11,50 €
Riesling		AC Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer	Elsass	F	28,50 €
Gruenspiel		AC	2004	Deiss	Elsass	F	26,00 €

