

# Degustationsliste Weinseminar

Brixen 25. – 27. September 2009 (Klassikpaket mit erweitertem Programm)

## Begrüßung (Freitag 19 Uhr)

Brut Rosé	IGT			<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	16,22 €
-----------	-----	--	--	---------------------------	----------	---	---------

## Drei-Gang-Menü am Freitag (20 Uhr)

### Speckplatte mit Kren

Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	5,66€
Müller Thurgau.			2008	<b>Köfererhof</b>	Franken	D	XX,-€

### Käseknödel mit Spinatcreme

Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,13€
Sylvaner			2008	<b>Köfererhof</b>	Franken	D	XX,-€

### Forelle vom Grill auf Wurzelgemüse

St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	8,39€
Kerner			2008	<b>Köfererhof</b>	Franken	D	XX,-€
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	17,29€

### Apfelstrudel mit Vanillesauce

Moscato	IGT			<b>Ca' del Baio</b>	Piemont	I	8,93 €
Riesling Gr.Gew. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2006	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	17,29€

## 1. Kursblock (Samstag 10 – 13 Uhr)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,69€
Lagrein	DOC	Reserva	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	16,86€
Blaufränkisch			2003	<b>J. Heinrich</b>	Burgenland	Ö	8,00 €
Chianti Classico	DOC		2005	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	12,11 €
Valpolicella Superiore	DOC		2004	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	22,04 €
Cortaccio	IGT		2003	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	33,53 €

## Brotzeiteller (13 Uhr)

St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	8,39€
----------------	-----	-----------	------	---------------------	----------	---	-------

## Exkursion Neustift (17 Uhr)

Sylvaner 2008, Kerner-Präpositus 2007, Gewürztraminer 2008

## Vier-Gang-Menü am Samstag (20 Uhr)

### Rindercapaccio mit mariniertes Rauke und Parmesanobel

Riesling	AC		2005	<b>Dom. Marcel Deiss</b>	Elsass	F	16,78 €
Sauvignon Blanc	DOC		2006	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	11,46 €

### Mit Mozzarella gefüllte Blätterteigkissen mit marinierten Tomaten

Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	<b>Azienda Ronchi</b>	Piemont	I	9,40 €
Dolcetto	DOC	rochette vino	2007	<b>Gianni Voerzio</b>	Piemont	I	12,38 €

### Hirschrücken auf Blaukraut und Risoletkartoffeln

Ritratto Rosso	IGT	Lagrein & Toreldego	2004	<b>La-Vis</b>	Trentino	I	15,60 €
Alto Adige	DOC	Lagrein Riserva	2003	<b>Muri-Gries</b>	Südtirol	I	17,79 €

### Creme Brulee

Merlino 06/92	IGT		2006	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	18,28 €
---------------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	---------

## 2. Kursblock (Sonntag 10 Uhr – 13 Uhr)

Scheurebe Kab. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	7,16€
Scheurebe Spätl. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	10,16€
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	<b>Ca' del Baio</b>	Piemont	I	11,78 €
TriTerra	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	14,66€
Grasberg			2004	<b>Marcel Deiss</b>	Elsass	F	27,41 €