

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 42, 19./20. September 2009, Klassikpaket

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	11,69€
Lagrein	DOC	Reserva	2006	Unterganzner	Südtirol	I	16,86€
Chianti Classico	DOC		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11 €
Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	8,00 €
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	Corte Sant Alda	Trentino	I	13,13 €
Amarone della Valpolicella	DOC	Cru Jago	2003	Cantine Soz. Negrar	Trentino	I	26,81 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

Aperitif

Muscat	AC	Bergheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
--------	----	----------	------	---------------------	--------	---	---------

1. In Olivenöl pochieretes Kabeljaufilet auf gebratenem Wurzelgemüse

Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,13€
Scheurebe Kab. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	7,16€

2. Doppelte Kraftbrühe mit Ravioli von der Entenstopfleber

Freisa	DOCG	Langhe Freisa	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,40 €
Riesling		Bebelheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	15,62 €

3. Kalbrückensteak auf Pfifferlingen an Portweinsauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	Unterganzner	Südtirol	I	8,39€
Barbaresco	DOCG	Marcarini	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	25,47 €

4. Geeistes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Merlino 05/91	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	16,22 €
---------------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	---------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

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€
Scheurebe Spätl. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	10,16€
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont	I	11,78 €
Engelgarten			2005	Marcel Deiss	Elsass	F	22,76 €