

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Leipheim, L 44, 21./22. November 2009, Klassikpaket

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	11,69€
Lagrein	DOC	Reserva	2006	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	16,86€
Chianti Classico	DOC		2003	<b>Villa Cafaggio</b>	Toscana	I	12,11 €
Valpolicella Superiore	DOC	Ripasso	2004	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	13,13 €
Mithas	DOC		2003	<b>Corte Sant Alda</b>	Trentino	I	23,36 €

## 2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

### 1. Gebratene Jakobsmuschel im Feldsalatbett mit Limettendressing

Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,13€
Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	8,13€

### 2. Schaumsuppe von der Kartoffel mit Parmaschinkenchip

St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	<b>Unterganzner</b>	Südtirol	I	8,39€
Pinot Gris			2004	<b>Marcel Deiss</b>	Elsass	F	16,22 €

### 3. Rosa gebratener Lammrücken an Schalottensauce dazu Marktfrisches Gemüse und Parmesangnocchi

Barbaresco	DOCG	Asili	2004	<b>Ca' del Baio</b>	Piemont	I	25,47 €
Dolcetto	DOC	Rosario	2005	<b>Azienda Ronchi</b>	Piemont	I	10,59 €

### 4. Gebrannte Vanillecreme mit eingelegten Früchten

Essenzia	IGT		2005	<b>Pojer &amp; Sandri</b>	Trentino	I	18,28 €
----------	-----	--	------	---------------------------	----------	---	---------

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Müller Thurgau Kab.	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	<b>Hans Wirsching</b>	Franken	D	5,66€
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€
Kerner	DOC	Präpositus	2008	<b>Neustift</b>	Südtirol	I	15,11€
Engelgarten			2005	<b>Marcel Deiss</b>	Elsass	F	22,76 €