

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 43 - 22./23. Oktober 2011, Klassikpaket, Villa Mittermeier

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Vernatsch DOC	Gschleier	2009	Kellerei Grlan	Südtirol	I	10,70 €
Pino Nero DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Barbera DOCG	Terle	2006	Ronchi	Piemont	I	7,50 €
San Leonardo	IGT	2005	San Leonardo	Trentino	I	39,50 €

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

### Störfilet mit Lardo rosa Linsen und Wildkräutersalat

Burbujas Cantosán Brut	DO	2010	Bodegas Grupo Yllera, S.L.	Rueda	ES	8,00 €
Verdejo Marqués de Riscal	DO	2010	Bodegas de los Herederos del	Rueda	ES	8,00 €
Antaño Leguillón Verdejo	DO	2010	Bodegas Mocén, S.A.	Rueda	ES	8,00 €

### Kürbissuppe mit Kernöl

Kerner Spätlese	QmP	Iphöfer	2008	Wirsching	Franken D	6,80 €
Kerner	DOC	Präpositus	2009	Neustift	Südtirol I	12,70 €

### Perlhuhnbrust mit schwarzen Nüssen Risoni Risotto und Pfifferlingen

Barbaresco	DOCG	Asili	2004	Ca' del Baio	Piemont I	19,00 €
St. Martino	VdT		1995	Villa Cafaggio	Toscana I	30,00 €

### Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Chili, Mango und Muskovado Zucker

Recioto della Valpolicella	DOCG	Vignetti di Jago	2008	Cantine Soz. Negrar Valpolicella	I	14,00 €
SP Rosato				Pojer & Sandri	Trentino	I 16,20 €

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Pinto Blanc	AC	Les Lutins	2008	Josmeyer Elsass	F	13,80 €
Pinot Gris	AC	1854 Fondation	2008	Josmeyer Elsass	F	23,70 €
Verdejo fermentado en barrica		DO	2010	Bodegas José Pariente,	Rueda	8,00 €
Riesling	AC	Cran Cru Hengst Samain	2000	Josmeyer Elsass	F	28,50 €
Gruenspiel	AC		2004	Deiss Elsass	F	26,00 €

