

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 19 - 17./18. Oktober 2009, Klassikpaket, www.voice-of-wine.com

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	11,69€
Lagrein	DOC	Reserva	2006	Unterganzner	Südtirol	I	16,86€
Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	8,00 €
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	12,11 €
Cortaccio	IGT		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	33,53 €
Merlino 06/92	IGT		2006	Pojer & Sandri	Trentino	I	18,28 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

1. Galantine vom fränkischen Landgockel auf Graupensalat und Kürbiskernöl.

Sylvaner Kab. trocken	QmP	Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	8,13€
Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	15,11€

2. Gebackener Kalbskopf auf Linsen und Zwiebelsprossen.

St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	Unterganzner	Südtirol	I	8,39€
Pinot Gris	AC	Furstentum Grand Cru	2004	Albert Mann	Elsass	F	19,79 €

3. Bauernente auf Rahmwirsing.

Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Azienda Ronchi	Piemont	I	10,59 €
Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2005	Neustift	Südtirol		26,78€

4. Kleine Käseauswahl mit Quittenbrot und Zwetschgensef.

Muscat	AC	Bergheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	16,22 €
Valpolicella Superiore	DOC	Mithas	2001	Corte Sant Alda	Veneto	I	24,40 €

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Scheurebe Kab. Trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	7,16€
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 €
TriTerra	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	14,66€
Grasberg			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	27,41 €