

Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Trier/Mosel, T 11, 26./27. November 2011, Premiumpaket, Becker's

1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer	2010	Unterganzner	Südtirol	I	9,70 €
Lagrein	DOC	Riserva Präpositus	2007	Neustift	Südtirol	I	18,50 €
Pino Nero	DOC	Riserva Präpositus	2006	Neustift	Südtirol	I	22,50 €
Barbaresco	DOCG	Ronchi	2004	Ronchi	Piemont	I	17,00 €
Cortaccio	IGT		2003	Villa Cafaggio	Toscana	I	30,00 €

2. Vier-Gang-Degustationsmenü (Samstagabend)

kleiner meeresfrüchtesala limone und meeresbohnen

Pradorey Verdejo DO			2010	Bodegas Pradorey, S.L.		E	8,00 €
---------------------	--	--	------	------------------------	--	---	--------

gänseleber aus den landes rum, traube & nuss

Gewürztraminer AC		Bergheim	2005	Deiss	Elsass	F	21,00 €
Gewürztraminer AC		Vendange Tardive	2006	Josmeyer	Elsass	F	22,50 €

rosette von sankt jakobsmuschel und trüffel artischockencrème und petersilie

Pinot Gris AC		1854 Fondation	2008	Josmeyer	Elsass	F	23,70 €
Pinot Gris AC		Zellenberg	2008	Ostertag	Elsass	F	24,00 €

wagyu- rind auf zwei arten erdnuss, zwiebel und mais

San Leonardo IGT			2005	San Leonardo	Trentino	I	45,00 €
San Leonardo IGT			2003	San Leonardo	Trentino	I	50,00 €

dessert von der mocca bohne

Recioto della Valpolicella DOCG		Vignetti di Jago	2008	Cant. Soz. Negrar	Valpolicella	I	14,00 €
---------------------------------	--	------------------	------	-------------------	--------------	---	---------

chocolats & friandises

AÑ Espumoso DO			2009	Bodegas Mocén, S.A.		E	8,00 €
----------------	--	--	------	---------------------	--	---	--------

3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Kerner DOC		Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	12,70 €
Limousin fermentado en barrica			2009	Marqués de Riscal		E	8,00 €
Muscat AC		Bergheim	2008	Deiss	Elsass	F	16,00 €
Rieslinbg Auslese QmP		Piesporter Goldtröpfchen	2005	St. Urbans-Hof	Mosel	D	24,00 €
Gruenspiel AC			2004	Deiss	Elsass	F	26,00 €

