

# Degustationsliste Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Rothenburg ob der Tauber, R 25 - 20./21. Februar 2010, Klassikpaket, Hotel Villa Mittermeier

## 1. Kursblock Rotwein (Samstagnachmittag)

Lagrein	DOC	Kretzer Spät gelesen	2008	Unterganzner	Südtirol	I	9,82 €
Lagrein		DOC Reserva	2006	Unterganzner	Südtirol	I	14,17€
Chianti Classico	DOC		2005	Villa Cafaggio	Toscana	I	10,18 €
Blaufränkisch			2003	J. Heinrich	Burgenland	Ö	6,72 €
Barbaresco	DOCG	Valgrande	2004	Ca' del Baio	Piemont	I	21,40 €

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

### In Aromaten gebratener Schwertfisch, Rucola und Quitten-Ajoli

Riesling Kabinett trocken	QmP	Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	6,83€
Riesling		Bebelheim	2007	Marcel Deiss	Elsass	F	13,13€

### Ravioli mit Mangold, geschmolzenen Tomaten und Pecorino

Kerner	DOC	Präpositus	2008	Neustift	Südtirol	I	12,70€
St. Magdalener	DOC	Klassisch	2007	Unterganzner	Südtirol	I	7,05€

### Kalbsfilet mit Rosmarinkartoffeln und geschmorten Artischocken

Dolcetto	DOC	Rosario	2005	Azienda Ronchi	Piemont	I	8,90€
Barbera	DOCG	Terle	2006	Azienda Ronchi	Piemont	I	9,90€

### Lauwarmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Mandarinen und Chilisabayone

Essenzia	IGT		2005	Pojer & Sandri	Trentino	I	15,36€
----------	-----	--	------	----------------	----------	---	--------

## 3. Kursblock Weißwein (Sonntag)

Müller Thurgau Kab.		QmP Iphöfer Kronsberg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	4,76€
Sylvaner Kab. trocken		QmP Iphöfer Julius-Echter-Berg	2007	Hans Wirsching	Franken	D	6,83€
Sylvaner AC		Vielle Vigne	2007	Andre Ostertag	Elsass	F	12,13€
Chardonnay	DOCG	Langhe Chardonnay	2006	Ca' del Baio	Piemont	I	9,90€
Rotenberg			2004	Marcel Deiss	Elsass	F	23,03€

