

## W E I N E V O M J A K O B S W E G

Mittwoch 26. September 2018 - 19 Uhr

---

Vom Fuss der französischen Pyrenäen bis zu seinem Endpunkt am Atlantik in Spanien durchquert und streift der beliebteste aller Pilgerwege, der Camino Francés, zahlreiche bekannte und auch noch eher weniger bekannte Weinanbaugebiete Frankreichs und Spaniens. Wir verkosten gemeinsam spannende Weine aus Südwestfrankreich, Navarra, Rioja, Ribera del Duero, Bierzo und Galizien.

45,- € / Person inkl. Wasser und Fingerfood

## "B E R G W E I N E" S Ü D T I R O L S B I O W E I N S Z E N E I M P O R T R Ä T

Freitag, 20. Oktober 2018 - 19 Uhr

---

Heute ist der spannende Auftakt unserer neu ins Leben gerufenen Freitagabend Weinproben Serie unter dem Motto Klein, Fein & Besonders. Zur Erklärung: Klein, weil nur eine maximale Teilnehmerzahl 15 Personen teilnehmen kann. Fein, weil wir anspruchsvolle Weine im mittleren und gehobeneren Preis Segment verkosten wollen (15,- € bis 50,- € Weine). Besonders, weil wir Ihnen an diesem Abend ganz bewußt Weine abseits des Standards zeigen wollen. Oft Biologisch oder Biodynamisch arbeitende Winzer. Kleine, noch unbekanntere Regionen, seltene Rebsorten, besondere Winzer und Stile.

Kurzum: Weine für Entdecker. Wir beginnen mit einem Einblick gewährenden Porträt in die lebendige Bio und Biodynamie Weinszene Südtirols.

40,- € / Person inkl. Wasser und kleinen Snacks

## "P O R T U G A L" W I N Z E R Z U G A S T

Mittwoch 24. Oktober 2018 - 19 Uhr in der Kelter

---

Feinste Weine von einem der renommiertesten Weingüter Portugals, der Quinta da CHOCAPALHA aus dem Gebiet Lisboa, treffen auf die kreative Kreationen von Kelter Küchenchef Jonas Oest. Die Weine werden persönlich präsentiert von der Juniorchefin des Weinguts. Rechtzeitige Reservierung empfohlen.

65,- € / Person für Menü mit moderierter Weinbegleitung

---

## Ö S T E R R E I C H

Samstag 17. November 2018 - 18 Uhr

---

Eine Weinrundreise durchs viel gelobte Weinland Österreich. 10 Weine aus 10 Regionen. Gewinnen Sie an diesem Abend einen Einblick in die Vielfalt und das hohe Qualitätsniveau der österreichischen Weinwelt. Wir verkosten 5 Weißweine und 5 Rotweine.

50,- € / Person inklusive kalt-warmen Speisen vom Buffet

## "D I C K E D I N G E R "

A m a r o n e , P r i m i t i v o u n d C o .

Freitag 30. November 2018 um 19 Uhr

Heute Abend gilt: Nicht kleckern sondern klotzen. Powerweine mit Wumms, Fülle und ganz viel Muskeln kommen ins Glas. Unvermeidlicher weise keine Leichtgewichte im Alkohol - wir starten bei 14,5 vol. %. - ist auch hier das Ziel Trinkbarkeit und die Wahrung der vinologischen Proportionen.

40,- € / Person inklusive Antipasti

## W E I N U N D S C H O K O L A D E

Mittwoch 5. Dezember 2018 um 19 Uhr

---

Anlässlich der in Tübingen stattfindenden Chocolart widmen wir uns diesem verführerischen Thema. Welche Kombination machen tatsächlich Sinn und was bereichert die reale kulinarische Welt wirklich und wird auch in ihrem Genießer Leben umgesetzt. Fragen auf die wir Ihnen Antwort geben möchten

35,- € / Person inklusive warmem Hauptgang

## U P D A T E - E U R O P A S W E I N K L A S S I K E R

R i o j a - B o r d e a u x

B u r g u n d - T o s k a n a

Samstag 8. Dezember 2018 um 18 Uhr

---

Kurz vor dem Fest setzt man immer wieder gerne auf bewährtes und im langjährigen Weingenuss zu Klassikern gewordenen Regionen. Was dem Ofen die Weihnachtsgans ist dem Gaumen sein Bordeaux. Doch auch hier gilt es auf der Höhe der Zeit zu bleiben. Auch die Klassiker der Weinwelt stehen nicht still und ruhen sich auf ihren Lorbeeren aus. Im Gegenteil : Sie werden immer besser, zuverlässiger und abwechslungsreicher. Höchste Zeit also für ein Update.

60,- € / Person inklusive Buffet (Gänseessen)

Samstag 26.1.2018

18 Uhr

Südamerika Cup. Argentinien, Chile und Co.

Das Jahr ist jung. Nicht ganz so jung, aber im Vergleich mit Europa schon , ist die Weinbautradition Südamerikas. Insbesondere die des modernen und weltweit beachteten Weinbaus. Cabernet aus Chile , Malbec aus Argentinien und Tannat aus Uruguay sind trotzdem , innerhalb der letzten Jahrzehnte zu feste Größen bei Weintrinkern geworden. Erfreulich ist auch hier das immer weniger auf plakative Frucht und Barriqueausbau gesetzt wird, sondern vermehrt auf mehr aromatische Finesse und Trinkfreude am Gaumen. Wir verkosten 3 Weißweine und 7 Rotweine. Begleitet von einem südamerikanischen Spezialitäten Buffet.

45,- € / Person inklusive Buffet

Freitag 15.2.2019

Weinseminar

Bio - biodynamisch- Natural

Die Auseinandersetzung mit den Produktionsbedingungen und Erzeugungs Philosophien von Lebensmitteln hört selbstverständlich auch beim

Genussmittel Wein nicht auf. Was passiert in Weinberg und Keller bei den

Kategorien Bio, biodynamisch und Natural Wine. Und vor allem - schmeckt man Unterschiede im Glas. Wir machen den Test und bringen ihnen die faszinierende Welt dieser Weine näher.

35,- € / Person inklusive Rohmilchkäsevariationen.

Mittwoch 27.2.2019

19 Uhr

Korsika und Sardinien

Die ungleichen Schwestern im Mittelmeer..

Wilde Natur, traumhafte Strände und zerklüftete Gebirgszüge.Landschaftlich und klimatisch gibt es durchaus Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Inseln Korsika und Sardinien. Historisch und in ihrer Weinkultur sind die beiden eher Fremde als Nachbarn. Nur wenige Rebsorten überschneiden sich hier.

Jede der Inseln hat ihren eigenen Charakter und Stil an Wein hervorgebracht, den wir an diesem Abend kennen lernen werden.

Wir probieren 8 Weine mit Fingerfood.

40,- € / Person

Samstag 23.3. Griechenland

Mittwoch 17.4. Weine vom Fluss: Die Loire

Samstag 11.5. Weinreise Deutschland. 10 Regionen . 10 Weine

Freitag 24.5. Wein und Käseseminar

Mittwoch 5.6. Weinkultur Landschaft Veneto

Samstag 6.7. Katalonien: Weine und Tapas.