

Weinproben beim *vinarius* ab Juli 2020

Wine & Foodpairing „deutsche Bioweine“



Wasserburger
Weingalerie

1. Wine & Foodpairing mit deutschen Bioweinen aus Württemberg!

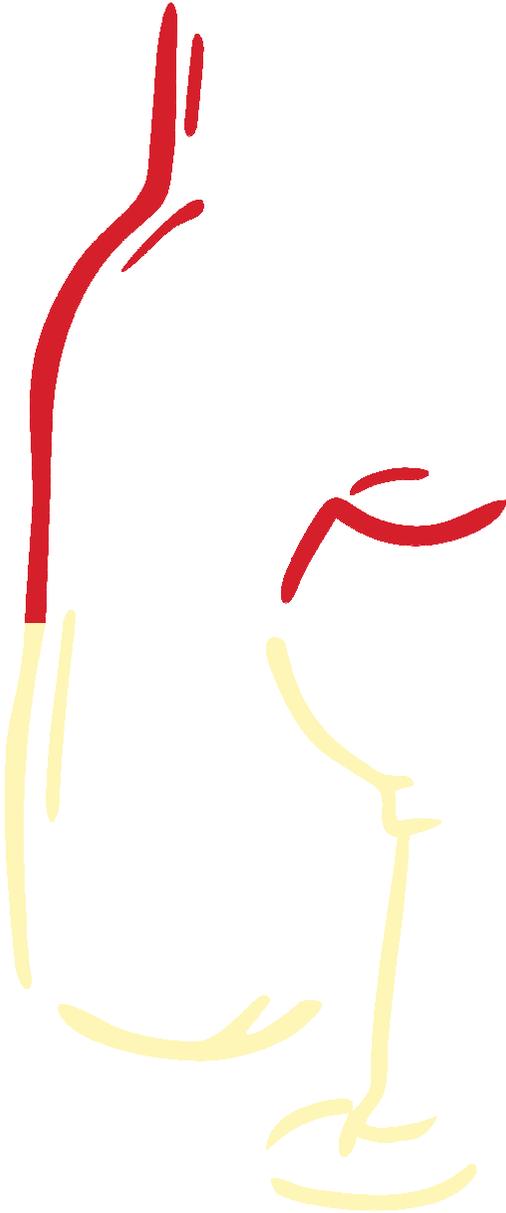
Unsere wineshows in Coronazeiten werden NICHT als öffentliche Weinproben angeboten sondern nur mit acht Personen aus engerem Kreise z.B. als Geburtstagsfeier für Familien, einen entspannten Abend mit den besten Freundinnen oder Kumpels, oder befreundeten Paaren. So halten wir das Risiko gering.

Beim Bioweintasting starten wir mit einem Cremant Württemberg brut 2015 Pinot Noir & Pinot Meunier Blanc de Noir, dazu stehen Gemüsesticks mit frischem Kräuterdipp am Tisch. Danach gibt es einen Sauvignon Blanc/Cabernet Blanc 2016, dazu Basilikumschäumchen auf Toast oder Pumpernickel. Als dritten Wein servieren wir einen Traminer Auslese trocken mit Blätterteigtaschen oder Flammkuchenschnecken (warm). Als Rosé kommt dann eine fruchtig- sommerliche Burgundercuvée dazu reichen wir Capresesticks. Dann geht es mit dem 2012er Pinot Noir zu den Rotweinen, dazu gibt es Risotto der Saison, anschliessend eine Rotweincuvée mit Käsevariation und Weintrauben. Den Abschluss bildet dann ein ganz spezieller Wein den wir hier noch nicht verraten wollen, dazu eine sorpresa dalla cucina. Wasser und Brot sind am Tisch.

7 Bioweine – 8 Personen – 350,00 €

Wir benötigen die Emailadresse einer Person um Euch die Corona-Sicherheitsregeln mitteilen zu können.

Bestellungen an info@wasserburger-weingalerie.de oder Tel.: 0 80 71 / 72 89 545



Weinproben beim vinarius ab Juli 2020

Wine & Foodpairing „ALLE FARBEN“



Wasserburger
Weingalerie

2. Wine & Foodpairing „ALLE FARBEN“ der deutschen Weine.

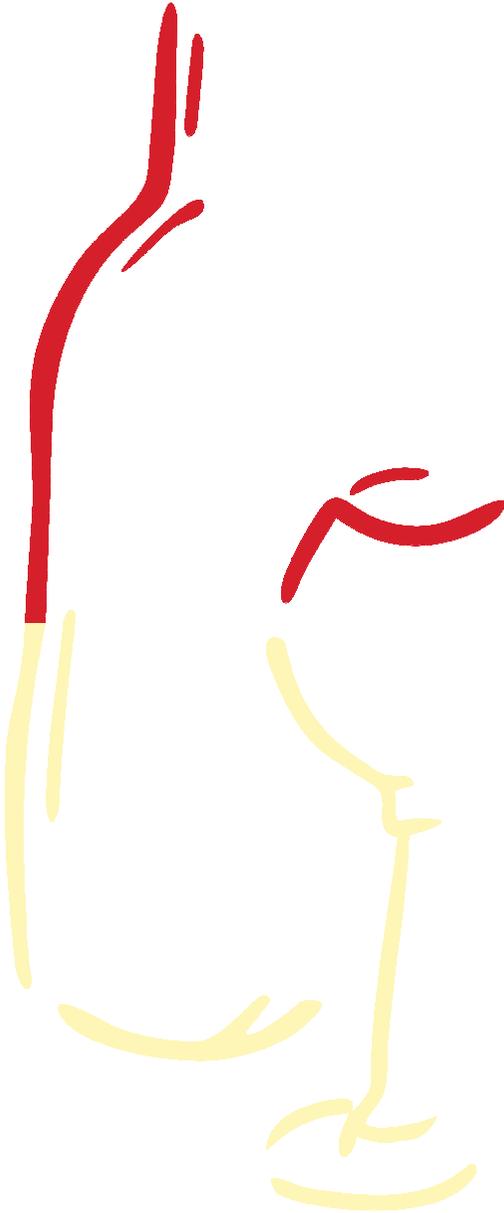
Unsere wineshows in Coronazeiten werden NICHT als öffentliche Weinproben angeboten sondern nur mit acht Personen aus engerem Kreise z.B. als Geburtstagsfeier für Familien, einen entspannten Abend mit den besten Freundinnen oder Kumpels, oder befreundeten Paaren. So halten wir das Risiko gering.

Beim ALLE FARBEN- Tasting starten wir mit einem klassischen Riesling, dazu stehen Gemüsesticks mit frischem Kräuterdipp am Tisch. Danach gibt es einen Weissherbst, dazu Walnuss- Ziegenkäsetapenade auf Toast oder Pumpernickel. Als dritten Wein servieren wir einen Rotling mit Blätterteigtaschen oder Flammkuchenschnecken (warm). Als Rosé kommt dann eine fruchtig- sommerliche Burgundercuvée dazu reichen wir Capresesticks. Dann geht es mit dem Spätburgunder Blanc de Noirs weiter, dazu gibt es Risotto der Saison, anschliessend eine Rotweincuvée mit Käsevariation und Weintrauben. Den Abschluss bildet dann ein ganz spezieller Wein den wir hier noch nicht verraten wollen, dazu eine sorpresa dalla cucina. Wasser und Brot sind am Tisch.

7 Weine – 8 Personen – Buchung und Bezahlung bis 31.07.2020 Sonderpreis 299,00 €, danach 350,00 €

Wir benötigen die Emailadresse einer Person um Euch die Corona-Sicherheitsregeln mitteilen zu können.

Bestellungen an info@wasserburger-weingalerie.de oder Tel.: 0 80 71 / 72 89 545





3. Wine & Foodpairing mit deutschen natural wines aus der Pfalz

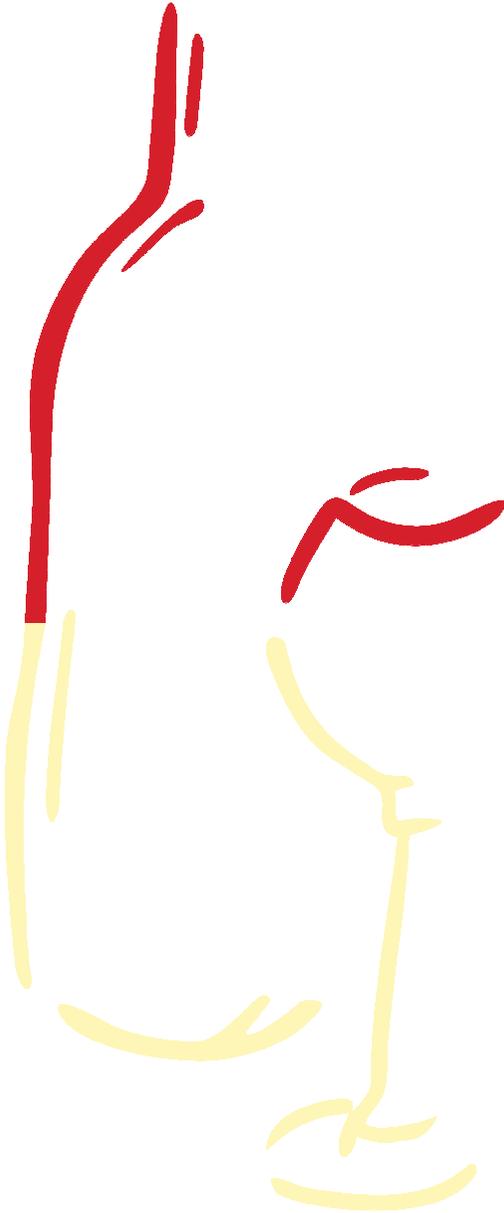
Unsere wineshows in Coronazeiten werden NICHT als öffentliche Weinproben angeboten sondern nur mit acht Personen aus engerem Kreise z.B. als Geburtstagsfeier für Familien, einen entspannten Abend mit den besten Freundinnen oder Kumpels, oder befreundeten Paaren. So halten wir das Risiko gering.

Beim natural oder naked wine- tasting starten wir mit einem Sans Riesling, dazu stehen Gemüsesticks mit frischem Kräuterdipp am Tisch. Danach gibt es einen Sans Scheu, dazu Basilikumschäumchen auf Toast oder Pumpernickel. Als dritten Wein servieren wir einen Sans Sauvignon Blanc fumé mit Blätterteigtaschen oder Flammkuchenschnecken (warm). Danach kommt dann ein Sans Weissburgunder. Dazu reichen wir Capresesticks. Zum Sans Merlot gibt es Risotto der Saison, anschliessend Sans Pinot Noir mit Käsevariation und Weintrauben. Den Abschluss bildet dann ein ganz spezieller Wein den wir hier noch nicht verraten wollen, dazu eine sorpresa dalla cucina. Wasser und Brot sind am Tisch.

7 Natural Wines, spontan vergoren, schwefelfrei, unfiltriert – 8 Personen – 350,00 €

Wir benötigen die Emailadresse einer Person um Euch die Corona-Sicherheitsregeln mitteilen zu können.

Bestellungen an info@wasserburger-weingalerie.de oder Tel.: 0 80 71 / 72 89 545



Weinproben beim vinarius ab Juli 2020

Wine & Foodpairing „MASTERCLASS“



Wasserburger
Weingalerie

4. Wine & Foodpairing mit deutschen MASTERCLASS Weinen

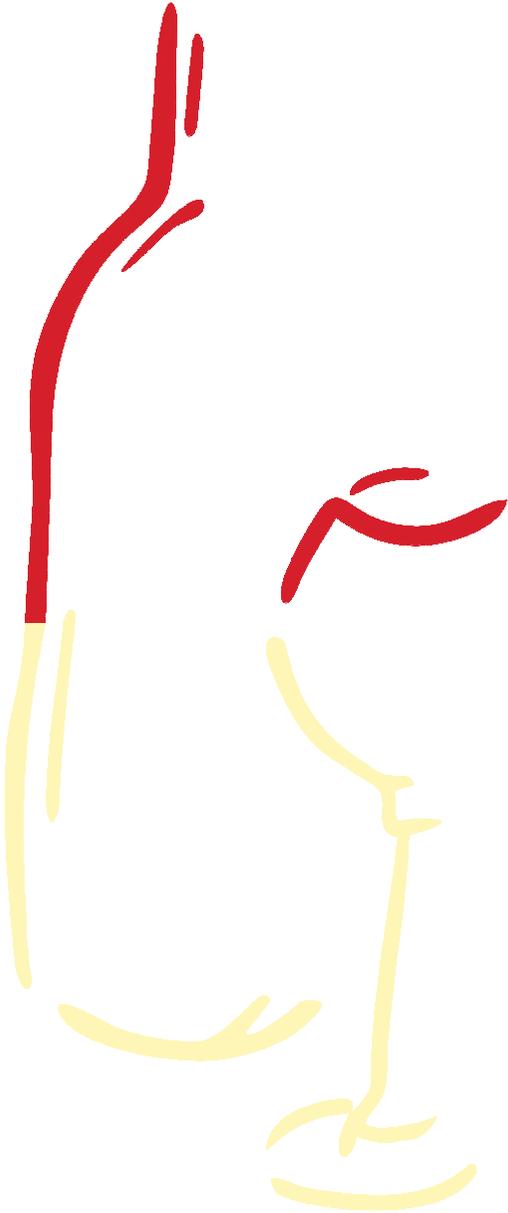
Unsere wineshows in Coronazeiten werden NICHT als öffentliche Weinproben angeboten sondern nur mit acht Personen aus engerem Kreise z.B. als Geburtstagsfeier für Familien, einen entspannten Abend mit den besten Freundinnen oder Kumpels, oder befreundeten Paaren. So halten wir das Risiko gering.

Beim MASTERCLASS- Tasting starten wir mit einem Bio Cremant Brut 2015 Pinot Noir & Pinot Meunier Blanc de Noir, traditionelle Flaschengärung, 48 Monate Hefelager, dazu stehen Gemüsesticks mit frischem Kräuterdipp am Tisch. Dazu Pumpernickeltaler mit rote Bete-Meerrettichcreme, Dill und Räucherlachs. Danach gibt es einen Roten Riesling, dazu Basilikumschäumchen auf Toast. Als dritten Wein servieren wir einen Riesling Rosengarten Auslese trocken mit Flammkuchenschnecken (warm). Danach kommt ein feinherber Riesling. Dazu reichen wir Capresesticks. Zum Pinot Noir gibt es Risotto der Saison, anschliessend eine Rotweincuvée mit Käsevariation und Weintrauben. Den Abschluss bildet dann ein ganz spezieller Wein den wir hier noch nicht verraten wollen, dazu eine sorpresa dalla cucina. Wasser und Brot sind am Tisch.

7 aussergewöhnliche Weine – 8 Personen – 390,00 €

Wir benötigen die Emailadresse einer Person um Euch die Corona-Sicherheitsregeln mitteilen zu können.

Bestellungen an info@wasserburger-weingalerie.de oder Tel.: 0 80 71 / 72 89 545





5. Wine & Foodpairing mit deutschen „Bubbles“ (sprudelnden Weinen)

Unsere wineshows in Coronazeiten werden NICHT als öffentliche Weinproben angeboten sondern nur mit acht Personen aus engerem Kreise z.B. als Geburtstagsfeier für Familien, einen entspannten Abend mit den besten Freundinnen oder Kumpels, oder befreundeten Paaren. So halten wir das Risiko gering.

Beim all about Bubbles- Tasting zeigen wir Euch die unterschiedlichen Bubbles vom Frizzante über den Secco und Sekt, Spumante, Cremant Brut etc. Dabei probiert Ihr nicht nur fünf ganz unterschiedliche sprudelnde Weine sondern wir erklären Euch die Unterschiede der Weine und wie diese hergestellt werden. Begleitet werden die Bubbles von kleinen Häppchen. Wasser und Brot sind am Tisch.

5 bis 7 unterschiedliche sparkling wines – 8 Personen – ab 275,00 €

Wir benötigen die Emailadresse einer Person um Euch die Corona-Sicherheitsregeln mitteilen zu können.

Bestellungen an info@wasserburger-weingalerie.de oder Tel.: 0 80 71 / 72 89 545

