

*Wir veranstalten für Euch gerne private oder geschäftliche Wein-Events in Euren eigenen 4 Wänden. Nachfolgend haben wir eine Liste von „Standard-Events“ aufgeführt, die Euch zur Orientierung dienen und die auch kurzfristig durchführbar sind.*

*Natürlich könnt Ihr Euch selbst einbringen, Themen und/oder Weine vorschlagen, die wir dann gerne aufnehmen und ganz nach Euren Wünschen gestalten und „einbauen“. Wir sind bezüglich der Themen, Weine sowie Anzahl der Teilnehmer flexibel.*

*Ihr habt ein ganz besonderes Dinner zu Hause geplant, eventuell sogar mit einem Profi-Koch am heimischen Herd? Sprecht uns an!*

*Versteht die nachfolgende Auflistung also als Inspiration 😊*

### **Beispielhafte Wein-Events**

#	Event
1	<b><u>Schaumweine</u></b> Wir entführen Euch in die Welt der Schaumweine. Ihr lernt dabei bspw. die Unterschiede zwischen Perl- und Schaumwein kennen und was es mit dem Degorgieren auf sich hat.
2	<b><u>Weinreise Deutschland</u></b> Kennt Ihr die 13 deutschen Weinregionen? Wir besuchen 4 bis 5 davon auf unserer Weinreise und stellen sie Euch vor. Im Programm dabei die typischen Vertreter aus diesen Regionen.
3	<b><u>Weinreise „Alte Welt“</u></b> Die Wiege des Weins! Die „alte Welt“ – an Vielfalt kaum zu übertreffen. Ob Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Georgien – von Prosecco bis Portwein – wir nehmen Euch mit.
4	<b><u>Weinreise „Neue Welt“</u></b> Es gibt viel Spannendes auf der ganzen Welt zu entdecken! Australien, Neuseeland, Südafrika, Argentinien, Chile, USA – eine Reise zu den 4 Kontinenten.
5	<b><u>Rebsorten-Verkostung</u></b> Riesling ist gleich Riesling und Sauvignon Blanc mögt Ihr nicht? Vielleicht ist es an der Zeit, die Vielfalt der Einflussfaktoren im Weinbau kennenzulernen und festzustellen, welche Auswirkungen der Boden, die Region, die Art des Ausbaus etc. haben. Probiert die unterschiedlichsten Weine der gleichen Rebsorte und lernt die Unterschiede (er)kennen.

#	Event
6	<b><u>Wein &amp; Schokolade</u></b> <i>Wein und Schokolade - eine großartige Kombination!! Aber nur, wenn der Wein und die Schokolade auch harmonieren. Lernt mit uns kennen, welche Möglichkeiten es gibt, was zusammenpasst - und was eher nicht - 4 Schokoladen von Weiß bis Edelbitter mit 4 Weinen.</i>
7	<b><u>Wein &amp; Käse</u></b> <i>Ein Rendezvous von Wein und Käse - kein „Paar“ sondern zwei „Großfamilien“ - spannende Vermählungen - 4 Käse mit Sekt, Weißwein, Rotwein und Süßwein.</i>
8	<b><u>Premium-Weinverkostung</u></b> <i>Soll es etwas Besonderes sein? Premium-Weine aus der alten und/oder der neuen Welt - von Champagner über Amarone bis Beerenauslese ist alles machbar!</i>
9	<b><u>Weinreise nach individueller Absprache</u></b> <i>Möchtet Ihr spezielle Länder oder Regionen zum Thema machen oder vielleicht doch lieber seltene Rebsorten erkunden? Von Arneis bis Zinfandel - wir haben da einige Ideen für Euch 😊</i>
10	<b><u>Individuelle Weinbegleitung zum Menü</u></b> <i>Wir besprechen mit Euch die Speisenfolge und schlagen dazu passende Weine vor. Zum Dinner übernehmen wir dann gerne die entsprechende Moderation und stellen Euren Gästen die Weine vor.</i>

*Die Kosten sind abhängig von den ausgewählten Weinen und der Anzahl der Teilnehmer. Sprecht uns an, wir können Euch dann gerne eine Indikation geben.*