



Weinreise durch das Bordelaise!

„Bordeaux – die Mutter aller Weine“. Zwar trifft diese Aussage nicht hinsichtlich des Alters zu, aber unbestritten ist das Bordelaise das Anbaugebiet, an dem sich alle Weine dieser Welt messen. Ein Mythos, der die Weinenthusiasten in seinen Bann zieht. Was steckt hinter diesem Mythos? Was steckt hinter diesen Weinen? Wo sind die Unterschiede zwischen den einzelnen Appelationen? Finden Sie es heraus, bei unserer Weinreise durch das Bordelaise. Entdecken Sie tolle Tropfen unterschiedlichster Machart. Lernen Sie den Unterschied zwischen den verschiedenen Terroirs kennen und probieren Sie sich durch die verschiedenen Qualitäten bis hin zum Grand Cru Classé.

Weinreise durch Deutschland!

Dem Bordelaiser Stellenwert beim Rotwein, stehen die Deutschen bei den Weissen in nichts nach. Aber auch bei den Rotweinen findet man immer mehr aussergewöhnlich gute Tropfen. In den letzten Jahren hat sich da sehr viel in Bewegung gesetzt. Durch Generationswechsel und dadurch entstandene, neue Denkweisen und Ansprüchen der „Jungen“, erhöht sich die Anzahl der Deutschen Top Winzer in den letzten Jahren stetig. Wir haben einige von Ihnen ausgesucht, um Ihnen einen Querschnitt durch die Deutschen Anbaugebiete und Rebsorten vorzustellen.

Geniessen Sie Ihren unterhaltsamen und geschmackvollen Abend exklusiv in einem Weinladen mit ganz besonderer Ausstrahlung.

Produkt		Weindegustation		
Teilnehmer		mindestens 14, bis zu 30 Personen		
Für		Kleine Teams und Gruppen, Mitarbeiter, Geschäftspartner, Weinliebhaber, private Anlässe		
Zum		Kennenlernen, Teamwerden, Genießen und gemeinsam Spaß haben		
Orte		Ladengeschäft Frankfurt Wein		
Jahreszeit		ganzjährig		
Dauer		Degustation ca. 2,5 - 3 Stunden		
Kosten		Thema Bordeaux	Thema Deutschland	
		14 – 19 Teilnehmer	70 € / Person	55 € / Person
		20 – 24 Teilnehmer	65 € / Person	50 € / Person
		25 – 30 Teilnehmer	60 € / Person	45 € / Person
		Inklusive Aperitif, 8 Degustationsweine, sowie Wasser Apfel- und Orangensaft als Softdrinks		
Catering		Wir können Ihnen gerne ein Käsebuffet mit handgemachten, französischen Rohmilchkäsen der Fromagerie Tourrette aus Straßbourg bereitstellen. Die Käse von Olivier Tourrette, er zählt zu den besten Käseerfmeistern Frankreichs, findet man ausschliesslich im ausgewählten Fachhandel, sowie in der gehobenen Gastronomie. Dazu verschieden Brotsorten.		
		Kosten / Person 10 €	Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.	

Aber auch ein Catering nach Ihren ganz individuellen Wünschen ist kein Problem. Wir organisieren das für Sie, gemeinsam mit unserem Catering - Netzwerkpartner Feiertraum.



Hier die Übersicht der hochwertigen Weine, die wir bei der Degustation verwenden:

Aperitif

Cuvée Vaux Sektmanufaktur Schloss Vaux / Eltville Rheingau

Thema Bordeaux

2003 Château Poitevin Cru Bourgeois / Medoc

2005 Château Charmail Cru Bourgeois / Haut - Medoc

2004 Vieux Chateau Palon AC / Montagne – St. Emilion

2005 Château Meyney AC St. Estephe

2003 Château Leoville - Barton La Reserve de Leoville - Barton / St. Juliene

2005 Château Plince Pomerol

2004 Château La Serre Grand Cru Classé / St. Emilion

2005 Château Pouget Grand Cru Classé / Margaux

Thema Deutschland

2007 Grauburgunder Spätlese trocken Weingut Knipser / Pfalz

2007 Bechtheimer Chardonnay Weingut Dreissigacker / Rheinhessen

2008 Vitus Weissburgunder barrique Weingut Heger / Baden

2006 Rudesheimer Berg Schlossberg Riesling 1. Gewächs Weingut Wegeler / Rheingau

2005 Blanc de Noir vom Schwarzriesling Weingut von Racknitz / Nahe

2007 Iphofer Domina Weingut Juliusspital / Franken

1999 Hochheimer Reichetal Spätburgunder Auslese / Rheingau

2007 Erdener Treppche Riesling Auslese *** Weingut C.H. Berres / Mosel

Selbstverständlich sind wir auch offen, für Ihre individuellen Wünsche hinsichtlich der Weine
Bei Fragen sind wir gerne für Sie da.

Ihr Frankfurt / Wein Team