
KNIPSERS

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

WEINPROBEN

wir bieten Degustation- Weinproben ab 10 Personen an.

Weltklasse aus der Pfalz

Réserven | Raritäten

Exclusive Verkostung unserer absoluten Qualitätsspitze. Diese als Reserve bezeichneten Topweine lagern als „echte“ Reserven mindestens 5 Jahre in unseren Kellern, manche sogar 10 Jahre. Es sind rare Weine, die nur in den allerbesten Jahrgängen erzeugt werden – die Creme de la Creme unseres Schaffens. In der Fachpresse und den namhaften Weinführern stets auf den vordersten Plätzen in Deutschland zu finden und mit Höchstnoten bedacht. Diesen Weinen hat das Weingut die Bewertung „Weltklasse“ zu verdanken.

DEGUSTATIONPROBE

Ablauf

Unsere exklusive Degustationsprobe besteht aus zwei Teilen: Nach einer Fachkundig besprochenen Weinverkostung, während der Sie vieles zu den einzigartigen Weinen und dem Weingut erfahren, entführt Sie Küchenchef Christian Rubert in die exclusive Welt der Gourmetküche. Dazu präsentiert Ihnen unser Sommelier die Weine aus der Verkostung zum Menü und Sie erleben die perfekte Kombination von edelsten Weinen und feinsten Speisen.

Zur Einstimmung wird ein prickelnder Winzersekt als Aperitif gereicht.

- *Chardonnay Brut Nature*
oder
- *Pinot Rosé Brut Nature*

Weinauswahl

● *Flight one*
Weißburgunder Kirschgarten große Lage

● ● *Flight two*
Chardonnay Réserve | Marsannier

● *Flight three*
Riesling Mandelpfad GG | Grauburgunder Bernd Philippi

● *Flight four*
Tempranillo | Cuvée XR

● *Flight final*
Riesling Gold Kapsel Spätlese

Dazu servieren wir Ihnen „Amuse gueule“ aus dem Steinofen.

Der Preis für die Weinprobe inklusive Menü und Wasser beträgt 199,00 € pro Person. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
