



WEINPROBEN

wir bieten Degustation- Weinproben ab 10 Personen an.

Knipser für Fortgeschrittene

Große Weine | Große Lage

Wir präsentieren Ihnen eine Selektion herausragender Weine aus unseren besten Lagen. Echte Pfälzer Grand Crus – handwerkliche Spitzenqualität vom Weinberg bis in den Keller. Fern der Alltagshektik dürfen unsere Spitzenweine dort über Jahre Ihre einzigartigen Aromen und Geschmacksprofile entwickeln.

DEGUSTATIONPROBE

Ablauf

Unsere exklusive Degustationsprobe besteht aus zwei Teilen: Nach einer fachkundig besprochenen Weinverkostung, während der Sie vieles zu den Weinen, dem Weingut und einigen der besten Lagen der Pfalz 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 edlen Weinen und feinen Speisen.

Zur Einstimmung wird ein prickelnder Winzersekt als Aperitif gereicht.

- Chardonnay Brut Nature

Weinauswahl

- *Flight one*

Chardonnay Fumé | Pinot Gris Fumé

- *Flight two*

Kalkmergel Riesling | Halbstück Riesling

- *Flight three*

Spätburgunder Kirschgarten | Cuvée X

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

Der Preis für die Weinprobe inklusive Menü und Wasser beträgt 165,00 € pro Person. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
