



WEINPROBEN

wir bieten Degustation- Weinproben ab 10 Personen an.

Weltklasse aus der Pfalz

Réserven | Raritäten

Exklusive Verkostung unserer absoluten Qualitätsspitze. Diese als Reserve bezeichneten Topweine lagern als „echte“ Réserven 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 exklusive 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*

Weinauswahl

● *Flight one*

Chardonnay Réserve | Marsannier

● *Flight two*

Mandelpfad Riesling GG | Halbstück Riesling

● *Flight three*

Spätburgunder Réserve - Cuvée XR

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!
