

Themen Weinproben:

Benvenuti in Italia:

Startet mit uns eine Weinreise durch das Land der 2000 diversen Rebsorten. Praktisch werden in jeder Region Italiens Reben angebaut und daraus Wein produziert. Wir beginnen unsere vinophile Reise bei einem Spumante Rose Montepulciano aus den Marken, probieren danach Weißweine von der Insel Lipari, aus dem Hinterland vom Gardasee und eine fast ausgestorbene Rebsorte aus dem Piemont.

Danach verkostet Ihr sizilianischen Rotwein aus der Amphore, aus der schönen Toskana, einen Klassiker aus dem Piemont und etwas Unbekanntes aus den Marken.

- Spumante Rosato | Pinot Nero | Az. Ag. Coppacchioli | Marken
 - 4 Filari | Grillo | Case Alte | Sizilien
- Riné | Riesling, Chardonnay, Manzoni | Az. Ag. Cantrina | Lombardei
 - Derthona | Timorasso | Az. Ag. Walter Massa | Piemont
 - Etna Rosso | I Vigneri | Sizilien
 - Chianti Classico | Sangiovese | Le Masse | Toskana
 - Primalaterra | Aglianico | Salvatore Magnoni | Kampanien
- Mida Rosso | Montepulciano, Cabernet Sauvignon | Allevi Maria Letizia | Marken

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 149,-€

Themen Weinproben:

Vive la France:

Sowohl qualitativ als auch quantitativ ist Frankreich eines der bekanntesten und bedeutendsten Weinbaugebiete der Welt. Begleitet uns auf eine Weinreise quer durch das Land. Wir beginnen mit einem Cremant aus dem Jura, probieren einen klassischen Sancerre von der Loire, einen noblen Chardonnay aus der Nähe von Meursault und etwas mineralisch Kühles aus dem heißen Roussillon.

Ein provenzialischer Rosé darf natürlich nicht fehlen, danach geht es weiter mit einem feinem Pinot Noir aus dem Burgund, einem Chateauneuf du Pape, der keiner sein darf und einem Malbec aus dem Cahors.

- Cremant du Jura | Chardonnay | Le Clos del Grives | Jura
- Llum | Grenache Gris, Macabeu | Roc des Anges | Roussillon
- Sancerre „Les Boucauds“ | Sauvignon Blanc | Claude Riffault | Loire
 - Chablis | Chardonnay | Domaine l'Enclos | Burgund
 - Le Rosé | Syrah, Grenache, Cinsault | Chene Bleu | Provence
- Bourgogne Haut- Côte de Beaune, Altitude | Pinot Noir | Boris Champy | Burgund
- La Griffe | Grenache, Mourvèdre, Syrah | Domaine Villeneuve | Rhône
 - K-2 Malbec | Clos Trotelgotte | Cahors
-

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 159,-€

Themen Weinproben:

Olé Espana:

Wir befinden uns in Spanien, der Nummer Eins der meist produzierten Weine weltweit und einer Weinbautradition, die ins Jahr 3000 v. Chr. zurück reicht. Begleitet uns auf eine Weinreise quer durch die iberische Halbinsel. Wir beginnen mit einem ‚handmade‘ Cava aus Kalalonien, probieren Weißweine aus Mallorca, von der Atlantikküste und einen seltenen Rebsorte aus dem Bierzo. Nach einem Rosat aus Mallorca, geht’s ins Priorat und wir servieren einen Garnatxa aus der Amphore, danach einen Monastrell aus Ibiza, ein reinsortiger Tempranillo darf natürlich nicht fehlen.

- Cava Terrers Gran Reserva Brut | Xarello, Viura | Caves Recaredo
- Acrollam | Prensal Blanc, Giró | Mesquida Mora | Mallorca
- Albarino Lias Finas | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien
 - La de Vivo | Godello | Bodegas Raul Perez | Bierzo
- Sitta Rosado | Caino Blanco, Espadeiro | Bodegas Attis | Galizien
- Vertebra | Garnacha Fina | Terroir sence Fronteres | Montsant
 - Ibizkus Negre | Monastrell | Totem Wines | Ibiza
- Quinta Quietud Reserva | Tempranillo | Quinta Quietud | Toro

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 149,-€

Themen Weinproben:

Inselweine:

Urlaub im Glas! Erlebt die maritime Präsenz im Wein, die Salzigkeit, die Leichtigkeit & die Frische. Begleitet uns auf eine Weinreise quer durchs Mittelmeer. Wir starten auf der Vulkaninsel Lipari, probieren danach einen Vermentino aus Korsika, einen Assyrtiko von der Insel Santorini und eine autochthone Rebsorte aus Mallorca. Nach einem Rosato aus Mallorca, geht es weiter mit einem Rosso vom Ätna, einer fast ausgestorbenen Rebsorte aus Griechenland und einem Monastrell aus Ibiza.

- 4 Filari | Grillo | Case Alte | Sizilien
- Blanc 1769 | Vermentino | Clos Venturi | Korsika
- Assyrtiko Santorini | Argyros Estate | Santorini - Kykladen
- Acrollam | Prensall, Giró | Mesquida Mora | Mallorca
- Rosa Caolina | Nero d'Avola | Tenuta di Castellaro | Lipari
- I Vigneri Rosso | Nerello Mascalese | Salvo Foti | Sizilien
 - Mouhtaró | Muses Estate | Griechenland
- Ibiza Negre | Monastrell | Totem Wines | Ibiza

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 149,-€

Themen Weinproben:

Alles PURE oder was?

Jetzt wird es puristisch! Begleitet uns auf eine Weinreise durch den Kosmos der Naturweine, probiert maischevergorene Weißweine, Rotweine aus der Amphore und vor allem Weine, die möglichst naturnah hergestellt werden. Wir beginnen mit einem ‚nackten‘ Weißwein aus dem Burgenland, probieren einen maischevergorenen Wein aus Slowenien, halten im Roussillon inne und verkosten ‚Materia Prima‘ aus Wagram.

Nach einem maischevergorenen komplexen Rosato aus Kampanien und einem georgischen Saperavi aus der Amphore, servieren wir Rosso vom Ätna und schließen mit einem reinsortigem Priorat Garnatxa ab.

- Naked White | WB, GV, CH, Welschriesling | Weingut Heinrich | Burgenland
 - Burja Bela | Ribolla, Welschriesling, Malvasia | Slowenien
 - Materia Prima | Roter Traminer, GV | Weingut Fritsch | Wagram
- Cuvee Marguerite | Muscat, Macabeu, Viognier | Domaine Matassa | Roussillon
 - Primmavera Rosato | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien
 - Super Ravi | Lapati Wines | Georgien
 - Etna Rosso | Nerrello Mascalese | I Vigneri | Sizilien
 - Planetes Garnatxa Amphora | Familia Nin Ortiz | Priorat

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 149,-€

Themen Weinproben:

Autochthone (einheimische) Rebsorten:

Weltweit gibt es ca. 10000 Rebsorten, davon sind 2500 für den Weinbau zugelassen. Davon gibt es viele autochthone, deren Wurzeln einer bestimmten Region entsprechen und meist auch nur dort angebaut werden. Wer genug hat von den Welt-Reben Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon, der ist hier richtig. Wir starten mit einem Espumante Hondarrabi Zurri aus dem Baskenland, probieren Weißweine von der Atlantikküste, aus dem Jura und einer fast ausgestorbenen Rebsorte aus dem Piemont. Danach gibt's einen eleganten Negre aus dem Bierzo, einen Rosso vom Ätna, einen kräftigen Roten aus Griechenland und Graciano aus dem Rioja in purezza.

- Izar Leku | Hondarrabi Zuri | Artadi | Baskenland
- Albarino Lias Finas | Bodegas Attis | Rias Baixas
- Arbois Nature | Savagnin | Domaine Rolet | Côte de Jura
- Morasso | Timorasso | Cascina Montagnola | Piemont
 - Ultreia | Mencia | Bodegas Raul Perez | Bierzo
- I Vigneri Rosso | Nerello Mascalesa | Salvo Foti | Sizilien
- Ghi & Ouranos | Xinomavro | Thymiopoulus Vineyards | Mazedonien
 - Txabola | Graciano | Bodega Maisulan | Rioja
-

Dazu servieren wir diverse Vorspeisen und Brot am Tisch eingesetzt als Sharing, einen Pasta- oder Risotto-Zwischengang und ein Fleischgericht als Hauptgang

Außerdem setzen wir Plose Mineralwasser am Tisch ein und jeder Teilnehmer kann noch einen Espresso von Cafe Gioia bestellen

buchbar ab 8 Personen, maximale Teilnehmerzahl 35 Personen

Preis p. P.: 159,-€