

Seminare

Sonntag 24. Feb 2019 – Faszination Chile (w/r)

Chile produziert seit Jahrzehnten fast nur sortenreine Weine: manchmal klar definiert, elegant und mit feiner Frucht und manchmal üppig, mit vollem Körper und satter Frucht. Der größte Teil der chilenischen Weine wächst in südlichen Regionen. Der Norden ist zu heiß und zu trocken für Qualitätsweingebau. Die wichtigsten Rebsorten sind Torrontés, Chardonnay und Sauvignon blanc sowie Pais, Carmenere, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Sonntag 31. März 2019 – Pazifischer Nordwesten (w/r)

Der pazifische Nordwesten der USA umfasst die Staaten Oregon, Washington und Idaho, wobei Idaho nicht an den Pazifik grenzt. Die Breitengrade und damit die Entfernung zum Äquator sind vergleichbar mit bekannten europäischen Weinbauregionen. Dies hat Auswirkungen auf das Klima und damit auf die Verwendung von Rebsorten, die bestimmte klimatische Gegebenheiten bevorzugen.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 45,00 €

Sonntag 30. Juni 2019 – Neues Griechenland (w/r)

Der Weinbau in Griechenland hat sich v.a. qualitativ rasant entwickelt und verteilt sich über das gesamte Festland mit Schwerpunkten in Makedonien (Norden) und dem Peloponnes (Süden). Auch auf den Inseln wird viel Wein produziert, der nicht mehr nur ausschließlich vor Ort getrunken wird. Neben den internationalen Rebsorten haben vor allem autochthone Sorten einen wichtigen Stellenwert: Assyrtiko, Mavroudi, Savatiano und Moschofilero sowie Xinomavro, Agiorgitiko, Bekaro und Kotsifali.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Sonntag 29. Sept 2019 – Vielfalt Südfrankreich (r/w)

Wir bewegen uns rund um die Städte Montpellier, Narbonne und Perpignan. Qualitativ entstehen hier seit Jahrzehnten auch sehr hochwertige bis exzellente Weine zu fairen Preisen. Und genau hier liegt der Fokus dieser Verkostung: wir probieren großartige Weine, die bezahlbar sind. Die wichtigsten Rebsorten sind Vioignier, Chardonnay, Rolle und Marsanne sowie Grenache, Syrah, Cinsaut, Mouvèdre und Carignan.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Sonntag 03. Nov 2019 – Schwestern im Mittelmeer (r/w)

Geologisch gesehen haben Korsika und Sardinien viele Gemeinsamkeiten, landschaftlich und kulinarisch sind beide Inseln sehr unterschiedlich: Korsika ist kleiner, wilder und gebirgiger, Sardinien ist flacher, angepasster und verfügt über das größere Angebot an Sandstränden. Wir werden sehen, ob die Weine diese klischeehafte Kurzbeschreibung bestätigen. Die wichtigsten Rebsorten sind Vermentino, Nuragus, Torbato, Malvasia, Trebbiano und Vernaccia sowie Cannonau, Monica, Nielluccio und Sciarellu.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Sonntag 01. Dez 2019 – Schweizer Gold (w/r)

Vom Fendant über Heida bis zum Gamaret: die Schweiz ist von Kontrasten und Vielfalt geprägt, wie auch ihre Weinberge. Hier am Kreuzpunkt der französischen, deutschen und italienischen Kulturen erstrecken sich sechs Weinregionen mit jeweils ganz spezifischen Böden und klimatischen Besonderheiten. Das Resultat ist eine vielleicht weltweit einzigartige Vielfalt an Rebsorten, Traditionen, Appellationen und Terroirs auf relativ begrenztem Raum. Nur 2% der Schweizer Weine werden exportiert – somit ein seltenes, rares und leider meist hochpreisiges Produkt.

16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Events

Sonntag 08. Sept 2019 – Südafrika BBQ & Wein (w/r)

Die Tradition eines rustikalen Grilltags ist im südlichen Zipfel Afrikas so fest verwurzelt, dass jedes Jahr am 24. September, dem Heritage Tag, der National Braai Day gefeiert wird. Ein offizieller Feiertag für die Grilltradition. Braai ist ein Happening, ein soziales Event. Braai ist relaxed, Braai ist casual, Braai ist urban. Wir feiern unseren eigenen Braai-Day am 08. September 2019 mit Broerewors aus Rind und Wild (Bratwurst), Lammsteaks, Strauß und Kudu.

17-22 Uhr, Preis pro Person: 79,00 € inklusive Sekt, Wein, Wasser und BBQ

Mittwoch 02. Okt 2019 – Degustationsmenü (w/r)

Champagner und Austern sind immer ein angemessener Start in den Abend. So auch hier. Anschließend servieren wir fünf Gänge und 10 Weine auf hohem Niveau. Genuss steht im Vordergrund, dazu ein paar Tipps zur Harmonie von Speise und Wein und natürlich Informationen zu den Weinen und Weingütern, die ausgeschenkt werden.

18-22 Uhr, Preis pro Person: 125,00 €

Weingalerie im Walzwerk Pulheim
Rommerskirchener Str. 21 • 50259 Pulheim
Fon 02238 475145 • info@weingaleriepulheim.de