WeinSeminare & Events 2020

in der WeinGalerie
im Walzwerk Pulheim

Rommerskirchener Str. 21
50259 Pulheim
02238 5408533
info@weingaleriepulheim.de

Events

Sonntag 21. Juni • Grillen & Tasting (w/r)
Seit über 10 Jahren sind wir überzeugte Bamberger-Fans. Christians Weißweine sind immer blitzsauber, frisch, fruchtig und laufen gut durch. Die Rotweine sind hochgelobt und -dekoriert und gehören zur Spitze der Region. Zusätzlich und neu im Programm sind die Weine von Max Pfannebecker aus Rheinhessen. Auch hier bieten die Gutsweine enorm viel Trinkvergnügen für kleines Geld. Und die Orts- und Lagenweine sind großes Kino. Offene Verkostung und anschließend Grillen auf der Terrasse.
17-21 Uhr, Preis pro Person: 79,00 €

Sonntag 06. September • Paella & Tasting (w/r)
Paella hat in ganz Spanien einen hohen Bekanntheitsgrad - traditionell ist sie aber ein valencianisches Gericht. In unseren großen Paella-Pfannen kochen wir 2 verschiedene Varianten: mit Geflügel und Kaninchen und mit Fisch und Meeresfrüchten. Dazu gibt es 20 verschiedene Weine aus unterschiedlichen Regionen Spaniens in einer offenen Verkostung.
17-21 Uhr, Preis pro Person: 79,00 €

Sonntag 29. November • Degustationsmenü & Tasting (w/r)
Nach einem üpprigen Start mit Austern und Champagner gibt es 8 - 10 gereifte Weiß- und Rotweine zu insgesamt 6 Gängen. Traditionell verkosten wir hierbei immer 3 Weine gleichzeitig: zuerst ohne Speisen und anschließend in Kombination mit Speisen. Ein außerordentlich genussvoller Abend - passend zum 1. Advent.
18-22 Uhr, Preis pro Person: 125,00 €

Seminare

Sonntag 29. März • Die Trauben des Piemont (w/r)
Im Dreieck der Städte Alba, Dogliani und Canelli liegen die Orte mit den für Weinfreunde magischen Namen: Barolo, Barbaresco, La Morra, Serralunga, Castiglione, Falletto und Montforte. Die Gegend mit den sanften Hügeln heißt Langhe und umfasst knapp ein Fünftel der Fläche des Piemont, das sich bis an die Schweizer Grenze erstreckt und Turin zur Hauptstadt hat. Die wichtigste Rebsorte heißt Nebbiolo. Aus ihr entstehen der Barolo und der Barbaresco. Barbera und Dolcetto sind zwei weitere Rebsorten für Rotweine, aus denen gleichnamige Weine gemacht werden. Rebsorten für Weißweine sind z.B. Arneis, Favorita und Cortese. Neben diesen meist reinsortig ausgebauten Weinen gibt es seit einigen Jahren auch zunehmend Verschnitte aus einheimischen Sorten mit Merlot und Cabernet.
16-18 Uhr, Preis pro Person: 45,00 €

Sonntag 23. August • Val de Loire (w/r)
Neben großartigen Schaumweinen sind es vor allem die Weißweine aus Chenin Blanc und Sauvignon Blanc, die international im Focus stehen. Wir trinken uns durch verschiedene Appellationen wie z.B.: Muscat, Anjou, Saumur, Chinon, Tourraine, Vouvray, Sancerre, Pouilly Fumé und Menetou-Salon. Die Trauben für Rotweine sind Cabernet-Franc, Gamay, Pinot Noir und Malbec, die hier häufig auch Côt genannt werden. Schwerpunkt der Verkostung sind Weißweine.
16-18 Uhr, Preis pro Person: 35,00 €

Sonntag 27. September • Weine aus dem Burgund (w/r)
Klima und Böden des Burgunds machen seine Weine zu unantastbaren Ikonen der autochthonen und terroirsensiblen Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Auf den Böden der Dörfer Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet und Meursault wachsen hunderte von Spitzenweinen. Das Burgund ist unglaublich schwierig – nicht zuletzt wegen unzähliger 1er- und Grand-Cru-Lagen sowie ebenfalls unzähliger Erzeuger. Da werden wir uns durchtrinken und versuchen etwas Licht ins Dunkel zu bringen ...
16-18 Uhr, Preis pro Person: 45,00 €

Sonntag 01. November • Shiraz im internationalen Vergleich (r)
Der Ursprung dieser großen Rebsorte liegt wohl im Rhône-Tal, und auch wenn die Weinstöcke mit den Namen Syrah und Shiraz genetisch identisch sind, so bringen sie doch unterschiedliche Weine hervor. Bei kaum einer anderen roten Rebsorte wird dies so offensichtlich wie beim Shiraz. Der französische Syrah-Stil beschreibt elegante, würzige Weine mit weichen Tanninen, die oft mit Verschnittpartnern abgefüllt werden. Australische Shiraz-Weine z.B. sind meist wuchtiger, voller und weicher als die französischen Syrah-Weine. Wir probieren blind und versuchen die Herkunft herauszuschmecken ...
16-18 Uhr, Preis pro Person: 40,00 €

Überweisung bitte bis 14 Tage vorher
Kontoinhaber: Stephan Schmidt • IBAN: DE28 3706 9252 6502 6780 33
BIC: GENODED1ERE • Verwendungszweck: Name-WP-Datum