



Schokolade verführt Wein

Weinforum am Freitag, 15. Februar 2019, um 19 Uhr

Im Café Törtchen, 36037 Fulda, Löherstraße 42

Zu welchem Pairing finden sich feine Schokolade und edler Wein zusammen?

Gemeinsam probieren wir und tauschen uns aus und lernen Neues dazu.

2000 Veldepenas Gran Reserva, Tempranillo, Espana

WG: Bodegas Fernando Castro, S.I., 13 %vol.

2009 Cabernet Sauvignon >>G<< trocken, Pfalz, Goldene Kammerpreismünze,

WG Keth, Offstein, 14 %vol.

2006 Saint Laurent trocken Barrique unfiltriert, Rheinhessen,

WG Peth-Wetz, Bermersheim, 14 %vol.

2013 Pinot Noir im Schloßberg, Auslese, WG Quergut (CH) im Tschäpperli,

Inh. Huber, Bühlmann, Löliger, 13,3 %vol.

1982 Hahnheimer Knopf, Bacchus u. Kerner Spätlese, Rheinhessen, WG Abthof Gottfried Koch

2004 Wallerthemer Vogelsang, Kerner & Siegerrebe Spätlese, Rheinhessen,

WG Hermann Kern, Wallertheim, 10 %vol.

1979 Laubenheimer Johannisberg, Bacchus Spätlese, Rheinhessen

WG Zehnerhof Walter Lemb, Mainz-Hechtheim

1988 Rüdesheimer Bergschlossberg, Chartawein, Rheingau-Riesling, WG Georg Breuer

2006 Schwaigerner Ruthe Riesling Auslese, Württemb., WG des Grafen Reipperg, Schwaigern 12 %vol.

1993 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese halbtrocken, Rheingau,

WG Hans Lang, Hattenheim

1985 Hattenheimere Wisselbrunnen Riesling Spätlese, Rheingau,

WG Schloß Reinhartshausen, Eltville, 10,5 %vol.

1996 (klein) Hallgartener Jungfer, Riesling Auslese, WG Hans Lang

1998 (klein) Erbacher Marcobrunn, Rheingau Riesling Beerenauslese,

WG Schloß Schönborn 6,5 %vol.

Nur mit Anmeldung unter: anmeldung@weinhistorischer-konvent.de .

Mitglieder 20 €, Gäste und Rebpaten 25 €. Änderungen vorbehalten.

Durch die Verkostung führt Ute Straub. Begrenzte Teilnehmerzahl.