

Weinverkostungen 2019

Wir bieten im Weinhaus Bröse Weinverkostungen quer durch die Wein- und Genusswelt an. Die Veranstaltungen beginnen in der Regel um 19:00 Uhr mit einem Aperitif.

Zu all unseren Verkostungen gibt es etwas zu essen, mal als Buffet, mal direkt auf den Tisch jeweils mit korrespondierenden Weinen. Die Veranstaltungen dauern ca. drei Stunden. Um auch zu Hause nachlesen zu können, halten wir für Sie die Verkostungsliste des Abends für Notizen und zur Mitnahme bereit.

Alle Veranstaltungen auf einen Blick:

- Donnerstag, 17.01.2019 Winzerabend mit Bettina Schumann **Ausgebucht**
- Dienstag, 29.01.2019 Wein und Schokolade* **Ausgebucht**
- Samstag, 23.02.2019 Syrah versus Shiraz **Ausgebucht**
- Dienstag, 05.03.2019 Portwein und Schokolade
- Samstag 30.03.2019 Best of ProWein **Ausgebucht**
- Montag 01.04.2019 Wein und Schokolade*
- Samstag 27.04.2019 Fair'N Green
- Samstag, 25.05.2019 Rosé Verkostung
- Samstag, 15.06. 2019 Rheingau – Lebensfreude pur
- Samstag, 13.07.2019 Einstieg in die Weinsensorik
- Samstag, 17.08.2019 Mosel – Faszination Wein
- Samstag, 14.09.2019 Chardonnay weltweit – Vielfältig und edel!
- Samstag, 12.10.2019 Große Gewächse – Deutschlands beste Weine
- Samstag, 09.11.2019 Rotweinabend in der kalten Jahreszeit
- Samstag, 23.11.2019 Köstliche Schaumweine – vom Prosecco bis
Champagner

Einzelheiten zu allen Veranstaltungen erfahren Sie im Weinhaus Bröse.

Haben Sie Wünsche für individuelle Weinverkostungen mit Freunden und Familie? Eine auf Sie zugeschnittene Weinprobe gestalten wir gerne. Sprechen Sie uns bitte jederzeit an!

* Diese beiden Veranstaltungen finden in Kooperation mit **2fach** in deren Räumlichkeiten in der Saarbrückenstraße 14 in Kiel statt. Tickets gibt es bei **2fach**.

Limitierte Teilnehmerzahl bei allen Verkostungen

Tel.: 0431 – 667 1818 info@wein-broese.de

Winzerabend mit Bettina Schumann Kaiserstuhl (Baden)

Am 17. Januar 2019

Um 19.00 Uhr

Im Weinhaus Bröse

findet eine Weinprobe mit Bettina Schumann aus Bahlingen am Kaiserstuhl statt.

Ihre Philosophie ist es, bei der Vinifizierung alle Aromen, die Boden und Klima bereithalten, aus den Trauben herauszukitzeln. Wir verkosten ihre Weiss-, Rosé- und Rotweine von „Bis in die Puppen“ über „Famose Schose“ bis „Haute Volaute“.

Dazu reichen wir einen leckeren Krustenbraten.

Kostenbeitrag: 39 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de

Syrah vs. Shiraz

oder Alte Welt gg. Neue Welt

Am 23. Februar 2019

Um 19.00 Uhr

Im Weinhaus Bröse

Syrah ist eine Rotweinsorte, die ursprünglich vor allem im französischen Rhonetal kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz.

Gemeinsam wollen wir herausschmecken, welche Unterschiede die Anbauregion bewirkt. Wir verkosten Syrah aus Deutschland und Frankreich sowie Shiraz aus Australien und Südafrika.

Dazu reichen wir einen leckeren Rinderbraten.

Kostenbeitrag: 49 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de

Best of ProWein

Am **30.März 2019**
Um **19.00 Uhr**
Im **Weinhaus Bröse**

Wie in jedem Jahr probieren wir uns auf der ProWein durch die besten Weine der Welt. Die ProWein ist die Weltleitmesse für Wein und Spirituosen, der größte Branchentreff für die Fachleute aus Anbau, Erzeugung, Gastronomie und Handel.

Wir präsentieren Ihnen eine tolle Auswahl unserer Messehighlights. Dazu reichen wir ausgewählte Antipasti.

Kostenbeitrag: 35 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de

Fair'N Green

Am 27.April 2019
Um 19.00 Uhr
Im Weinhaus Bröse

FAIR'N GREEN ist das Siegel für Nachhaltigkeit im Weinbau. Es beinhaltet die Bereiche Betriebsführung, Umweltschutz und gesellschaftliches Engagement. Die Weingüter unterliegen den Richtlinien des FAIR and GREEN e.V. und müssen in allen Bereichen hohe Mindestanforderungen erfüllen.

Wir präsentieren verschiedene Weiss- und Rotweine von Mitgliedern des Fair'N Green e.V. aus mehreren Teilen Deutschlands und Österreichs.

Dazu reichen wir ein leckeres Geflügelgericht.

Kostenbeitrag: 42 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de

Rosé Verkostung

Am **25. Mai 2019**
Um **19.00 Uhr**
Im **Weinhaus Bröse**

„Wenn Wein nicht richtig rot ist, dann ist es ein Rosé.“, so die allgemeine Meinung.....

Die Rosé Farben hängen allerdings vorrangig davon ab, wie lange der ausgepresste Saft *auf der Maische* liegt – also auf den ausgepressten Beerenschalen. Aus ihnen stammt letztlich die Weinfarbe.

Rosé ist der perfekte Terrassenwein: fruchtig-frisch und gut gekühlt passt er ebenso zu Salaten, Pasta oder Gegrilltem. Wir präsentieren zu Beginn der Sommersaison verschiedene Roséweine aus aller Welt zusammen mit leckeren Vorspeisen.

Kostenbeitrag: 39 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de

Rheingau

Lebensfreude pur

Am 22. Juni 2019
Um 19.00 Uhr
Im Weinhaus Bröse

Der schöne Flecken Erde ist mit 3.191 Hektar Reben bepflanzt. Hier ist vor allem die Heimat des Rheingauer Rieslings, der auf 2.500 Hektar Rebland wächst, und die des Spätburgunders.

Zu verkosten gibt es hauptsächlich Rieslinge verschiedener Qualitätsstufen und Lagen, sowie den roten Klassiker Spätburgunder.

Passend zu den Weissweinen servieren ein köstliches Fischgericht.

Kostenbeitrag: 47 Euro

Weinprobe inkl. Wasser und Speisen.

Limitierte Teilnehmerzahl

Tel.: 0431/6671818 info@wein-broese.de