

## „Auf ein Schluck“ – online-Verkostung 2022

ursprünglich waren die Online-Verkostungen eine Notlösung, doch hat uns diese neue Art der Weinverkostung richtig viel Freude gemacht.

Schnell haben wir gelernt, welche zusätzlichen Möglichkeiten uns die online-Verkostungen eröffnen. Mit Bildern und kleinen Videos geben wir Ihnen einen Einblick zu unserer Arbeit im Weinberg und Keller. Blühende Begrünungen, bunt gefärbte Trauben und helfende Hände übermitteln einen lebendigen Eindruck. Wir erzählen Geschichten zu den Weinen, dem biologisch-dynamischen Weinbau und ein bisschen aus der weiten Weinwelt. Viele TeilnehmerInnen haben uns bestärkt mit ihren begeisterten Rückmeldungen.

**So laden wir Sie wieder „Auf ein Schluck“ ein.**

Sie bleiben ganz bequem zu Hause, laden Freunde ein und haben bereits für das Wochenende Ihren Wein im Haus.

Unser Verkostungsraum ist die Plattform ZOOM. Die Einwahldaten erhalten Sie immer ein paar Tage vorher per mail.



**Sie sind herzlich eingeladen.**

**jeden 1. Freitag im Monat von 19.00 – 20.30 Uhr**

**4. Februar: 10 Jahre – 2012 wie schmecken sie denn heute?**

Eine spannende Weinprobe, in der wir uns mit gereiften Weinen beschäftigen, vom Gutswein bis zum VDP.GROSSEN GEWÄCHS .

**Kostenbeitrag 60 Euro – frei Haus – 4 Weine**

**4. März: Vielfalt Spätburgunder**

Die Welt des Spätburgunders ist groß und vielfältig, einen kleinen Ausschnitt verkosten wir, vom Rosé zum Sekt

**Kostenbeitrag 48 Euro – frei Haus – 4 Weine**

**8. April Ausnahme der 2. Freitag: So schmeckt Frühling – mit den ersten 2021er Weinen**

Der erste Spargel wird angeboten und im Weinberg und Garten wachsen wohlschmeckende Kräuter. Es wird Zeit für die ersten 2022er Weine

**Kostenbeitrag 48 Euro – frei Haus – 4 Weine**

**6. Mai: pure & Tradition, was schmeckt da anders?**

„Pure“ so heißen unsere Weine, die weder filtriert noch mit SO2 stabilisiert wurden. Eine alte Weinbereitungsart neu interpretiert. „Tradition“ nennen wir in diesem Vergleich unsere bisherige Weinbereitung. Wir probieren Riesling und Silvaner im Vergleich aus dem Jahr 2020.

**Kostenbeitrag 48 Euro – frei Haus – 4 Weine**

**3. Juni: Rheinhessische Rieslinge – eine Terroirbegegnung**

4 rheinhessische Riesling erzählen ihre Bodengeschichte – Gutsweine aus dem Jahr 2020 - dazu laden wir Rieslinge von Freunden ein.

**Kostenbeitrag 48 Euro – frei Haus – 4 Weine**