Veranstaltungen 2022

4. Februar — erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr

10 Jahre – 2012, wie schmecken sie denn heute?

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

Kostenbeitrag 60 Euro – frei Haus – 4 Weine

5. Februar — erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

4. März — erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr

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

5. März — erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

8. April ▶ **zweiter** Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr

„So schmeckt Frühling“ mit Weinen des neuen Jahrgangs

Der erste Spargel wird angeboten und im Weinberg und Garten wachsen wohlschmeckende Kräuter.
Wir verkosten die ersten 2022er Weine

Kostenbeitrag 48 Euro – frei Haus – 4 Weine

9. April ▶ **zweiter** Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

Spaziergang in den blühenden Weinbergen 14 Uhr

„So schmeckt Frühling“ mit den ersten Weinen des neuen Jahrgangs

Der erste Spargel wird angeboten und im Weinberg und Garten wachsen wohlschmeckende Kräuter.
Wir spazieren durch die Weinberge und schauen, was so alles blüht und wächst.
Anschließend verkosten wir Weine zu kleinen Frühjahrsgerichten.

Kostenbeitrag 30 Euro

6. Mai erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr

Pure & Tradition

„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

7. Mai erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

3. Juni erster Freitag im Monat – Auf einen Schluck – online Verkostung 19.00 Uhr

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

11. Juni **„Tafeln unter dem Nussbaum“ kulinarische Weinprobe** 19.00 Uhr

Es ist für Sie unter den aus- und einladenden Zweigen des Nussbaums gedeckt.
Ein Sechs-Gang-Menü begleitet von unseren Weinen & Sektempfang |
frech und frei kombiniert mit regionalen Zutaten | gereiften und jungen Weinen

mit Anmeldung, Kostenbeitrag 78 Euro

11. & 12. Juni Große Gutsweinprobe – Präsentation des neuen Jahrgangs 12 bis 18 Uhr

Führungen in den Weinberg und den Weinkeller,
gemütliche Atmosphäre auf der Terrasse und im Garten

2. Juli erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

6. August erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung **&**

Sommerabend im Weingut ab 19 Uhr

Feiern und genießen im Garten unter dem großen Nussbaum und der großen Terrasse.
Rheinhessische Tapas von „unserem“ Koch Michael Holzky | Sommerweine | Musik

mit Anmeldung, Kostenbeitrag 56 Euro

3. September erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

24. & 25. Sept. **„Weinlese“-Wochenende**

mit Blick ins Kelterhaus & Weinkeller | Most & frische Trauben

Samstag: Sie sind herzlich eingeladen mit uns einen Tag in den Weinbergen zu erleben.
Mal selbst die Trauben abschneiden, den Rücken beugen, frische Trauben kosten, die Verarbeitung im Kelterhaus und die Kellerarbeit anschauen!
Und natürlich auch gemütlich zusammensitzen, Federweißen mit Zwiebelkuchen und eine kleine Weinprobe genießen. mit Anmeldung, Kostenbeitrag 35 Euro den ganzen Tag & 24 Euro den Abend

Sonntag: - offene Probe, Einkauf & Beratung

1. Oktober erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

Im November Weinproben unterwegs: Hannover 4. November | Hamburg 5. November | Braunschweig 19. November | Berlin 20. November

12. November zweiter Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung &
Martinsgans-Kulinarium mit Michael Holzky um 18.30Uhr
5 Gang-Menü mit Sektempfang, die Gänse lebten auf den Wiesen im Nachbardorf
Michael bereitet die Gans ganz – von „nose to tail" – mit raffinierten Vor- und Zwischengängen und klassischem Hauptgang mit Anmeldung Kostenbeitrag 84 Euro

3. & 4. Dezember **Weinverkostung im Advent**
erster Samstag im Monat – offene Probe, Einkauf & Beratung

vom Gutswein bis zum Großen Gewächs | Kleinigkeiten aus der Gutsküche | Geschenke

Auf einen Schluck – online Verkostung – 11. November & 2. Dezember 2022 - folgen

Individuelle Weinproben: präsent oder virtuell | mit Freunden und Kollegen | mit und ohne Thema | probieren und feiern | im großen und kleinen Kreis sprechen Sie uns an!

Gault Millau 2021 | Feinschmecker 2022 | Eichelmann 2022 | Vinum 2022 | Wein Plus 2021
Weinprämierungen: Internationaler Bioweinpreis 2021 GOLD & GROSSES GOLD | ECOWINNER 2021

Weingut Brüder Dr. Becker | Mainzer Str. 3-7 | 55278 Ludwigshöhe | Tel. 06249-8430 | Fax 06249-7639
weingut@brueder-dr-becker.de | www.brueder-dr-becker.de | DE-ÖKO-039