

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Wein- und Whiskyprobentermine

Aktualisiert am 09.05.2018

Anmeldungen

0174 99 44 856 oder mail@dasweincabinet.de

Außer wenn anders vermerkt

Gutschein (Termingebunden oder nicht) sind im Wein Cabinet (oder per Post erhältlich)

Allgemein Es werden in der Regel bei Proben und Seminaren vier Weißweine und vier Rotweine verkostet (Freitag u. Samstag.) bzw. 5-6 Weine, je nach Thema (Donnerstag). Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.



2018

Januar

Freitag 12.01

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Freitag 19.01.

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 19.01.

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Ausgebucht

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillieren zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillieren und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Samstag 20.01.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe Die Weine der Rhône : Das Weingut Le Plan-Vermeersch

Diese Weine gehören zu den schönsten Entdeckungen, die wir im Wein Cabinet jemals gemacht haben. Der sehr engagierte belgische Ex-Ralleyfahrer Dirk Vermeersch, übernahm das Weingut im Jahr 2000 und machte daraus eines der Besten in der Region! Die Rebsorten Grenache und Syrah sind hier die wichtigsten, aber sein Viognier (weiß) ist ein Gedicht! Achtung : es werden an dem Abend fast ausschließlich Rotweine probiert.

Samstag 27.01.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinseminar 2

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbauggebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ungefähr 9 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Februar

Freitag 09.02.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Pinot Noir und Spätburgunder Teil 8

Die feinste Rebsorte der Welt präsentiert Ihre Vielfalt! Hochwertige Weine aus dem Burgund, Deutschland und mehr erwarten Sie.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 10.02.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Samstag 10.02.

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Ausgebucht

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillereien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillereien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 16.02.

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 17.02.

19:00 Uhr
€70,00 / Person

Weinprobe die großen Rotweine Italiens!

Weine aus den Namhaften Gebieten Barolo, Montalcino, Chianti Classico und Bolgheri zu probieren ist immer etwas besonderes! Wir probieren an diesem Abend Weine von Jungen dynamischen Weingütern sowie den einen oder anderen großen Klassiker!

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 23.02.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Samstag 24.02.

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

März

Freitag 02.03.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinprobe Portugal

Portugal ist im Moment eins der interessantesten Weinländer überhaupt! In den letzten 20 Jahren wurde viel im Weinbau investiert und umgekrempelt. Die Qualität der Weine ist so hoch wie noch nie und das bei Weinen die voll auf Regionale Rebsorten setzen! Das Ergebnis ist eine der spannendsten der Weinszene Europas! Wir probieren an diesem Abend Weiße-, Rosé- und Rotweine... und natürlich etwas Portwein!

Ausgebucht

Freitag 02.03.

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillieren zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillieren und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 03.03.

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 16.03.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Freitag 23.03.

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 24.03.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinprobe mit Simone Santini von Tenuta le Calcinaie aus San Gimignano, Toskana

Simone Santini ist nicht nur wahrscheinlich der beste Erzeuger von Vernaccia di San Gimignano, der frische Weiße aus seiner Region, sondern auch ein exzellenter Rotweinerzeuger. Chianti, Chianti Riserva aus Einzellagen, Merlot und Cabernetweine sind alle voller Charme und Finesse. Auch sein Olivenöl ist wahrscheinlich genau so berühmt wie seine gute Laune! An dem Abend werden wir alle seine Wein probieren und sich mit ihm unterhalten können. Die Chance muss man nutzen! Der Abend verläuft teilweise auf Englisch und Französisch mit Deutscher Übersetzung.

April

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 06.04

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe Weißweine des Südens

Deutschland ist berühmt für seine Weißweine aber was gibt es bei den Nachbarn? Vor allem, wenn sie an die Mittelmeerküste und Südeuropa denken, stellen sich die Weinfreunde in Deutschland eher Rotweine vor... Dort findet man aber auch erstklassige Weißweine aus den unterschiedlichsten Rebsorten! Wir gehen auf Entdeckungstour!

Freitag 06.04.

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Ausgebucht

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Altersangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Samstag 07.04.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Donnerstag 12.04.

Essen und Wein – wie passt das eigentlich zusammen?

19:00 Uhr
€50,00 / Person

Rotwein zum Fleisch und Weißwein zum Fisch – diese Regel kennen wir alle. Dabei geht es auch ganz anders! Weißwein kann genauso zum Fleisch passen und Rotwein zu Fisch! Hier kommt es auf spannende Details an, die wir in dieser besonderen Weinprobe herausschmecken wollen:

Ausgebucht

Zusammen mit der Osnabrücker Foodjournalistin und Kochbuchautorin Stefanie Hiekmann stellt Jean-François Pelletier verschiedene Weine und Speisen vor, die gut zusammen harmonieren – oder gewünschte Kontraste herstellen. Mit kleinen Häppchen (Käse, Brot, Früchte, Fleisch) testen wir, wie sich Weingeschmack auch durch Lebensmittel verändern kann und umgekehrt.

Während der Weinprobe stellt Stefanie Hiekmann ihr Buch „Aufgedeckt: Die Geheimnisse der Spitzenküche“ (EMF-Verlag) vor, für das sie sieben Spitzenköchen über die Schulter geschaut hat und sie gefragt hat, was Hobbyköche und Genießer von den Profis für zu Hause lernen können.

Stück für Stück lernen wir die Kapitel vom perfekt zubereiteten Fleisch, über saftig zarten Fisch, aromenreiche Gemüseküche (usw.) bis hin zum süßen Dessert kennen und erfahren von Jean-François Pelletier gleich passend dazu, wie sich welcher Wein dazu verhält.

Und natürlich gibt es auch etwas zu probieren: Wir bereiten Kleinigkeiten aus dem Buch vor und reichen sie zu passenden Weinen.

Anmeldungen sind ab sofort im Wein Cabinet möglich.

Samstag 14.04.

Weinprobe im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 20.04.

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 21.04.

Weinprobe Schaumweine aus aller Welt

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ist Champagner der einzige hochwertige Schaumwein der Welt?! Sind die Unterschiede zwischen dem deutschen Sekt und Champagner so groß? Und was gibt es sonst? Sind Prosecco und Cava immer billig? Und wie wird Schaumwein eigentlich gemacht? Wir beantworten diese Fragen und probieren einige sehr Spannende Sekte! Weiß und rosé sind am Start!

Mai

Freitag 04.05

Weinprobe im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 18.05

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Ausgebucht

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 19.05.

19:30 Uhr

€59,00 / Person

Ausgebucht

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
- Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
- Methoden der Herstellung
- Reifung und die verschiedenen Finishings
- Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
- Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Samstag 26.05

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Nur noch wenige Plätze
verfügbar

Weinprobe Frische Sommer Weine

Von den Klassikern wie Riesling und Sauvignon Blanc bis zu exotischeren Produkten: Vernaccia di San Gimignano, Rias Baixas, Rueda ... An diesem Abend ist für jeden etwas besonderes dabei!

Juni

Freitag 01.06

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Weinprobe Riesling! Vom Klang der Schiefer!

Keine Rebsorte schafft es so klar Ihr eigenes Profil zu behalten und dabei klar zu zeigen, auf welches Terroir sie gewachsen ist. Wir präsentieren hier zum größten Teil neue Weine im Sortiment, die klare Beispiele sind für diese Beziehung : Riesling+Schiefer!

Samstag 02.06

19:00 Uhr

€30,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 08.06

Kleines Fest in den Höfen

ab 18:00 Uhr

Eintritt frei!

Sie können bei uns an diesem Abend ein Glas Wein bei Livemusik genießen! Lockere Atmosphäre, gute Musik und gute Weine sorgen für einen sehr schönend und entspannten Abend!

Samstag 09.06

Weinprobe Rosé und Blanc de Noirs

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Vom leichten Terrassenrosé bis zum hochwertigen Champagner ist alles dabei... Weiß- und Roséweine aus roten Trauben sind im Trend. Wir verkosten an diesem Abend einige Klassiker und »Trendweine«.

Samstag 16.06

Weinprobe im Wein Cabinet

19:00 Uhr

€30,00 / Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 23.06.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr

€59,00 / Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillieren zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillieren und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

August

Freitag 03.08.

Weiße Burgunder Probe

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weiße Burgunder Weine: Deutschland und Frankreich und ?

Hier geht es vor allem um die Rebsorten Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Mit oder ohne Holzfassausbau besitzen diese Weine viel Charme und Schmelz. Lassen Sie sich damit verwöhnen! Elsaß, Burgund, Limoux, Pfalz und Baden...

Samstag 04.08.

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Freitag 17.08.

Weinprobe im Wein Cabinet

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 18.08.

Weinprobe »Junge und gereifte Weine«

19:00 Uhr
€40,00 / Person

im Wein Cabinet. 4 Weine aus dem aktuellen Jahrgang im Vergleich mit einem älteren Jahrgang. Welche Weine kann man reifen lassen? Welche nicht? Weiß- und Rotweine.

Samstag 25.08.

Kulturnacht 2018

ab 18:00 Uhr

Eintritt frei!

im Wein Cabinet und im Steinwerkshof: Kunst, Kultur und feine Weine! Genießen Sie Live-Musik, interessante Skulpturen, leckere kulinarische Köstlichkeiten und eine besondere Auswahl unserer besten Weine aus allen bekannten Weinanbaugebieten. Wir freuen uns auf Sie!

September

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 01.09.

19:30 Uhr

€59,00 / Person

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
- Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
- Methoden der Herstellung
- Reifung und die verschiedenen Finishings
- Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
- Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 07.09.

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Weinseminar 1 im Wein Cabinet

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Samstag 08.09.

19:00 Uhr

€30,00 / Person

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 14.09.

19:00 Uhr

€30,00 / Person

Weinprobe im Wein Cabinet

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 15.09.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Pinot Noir und Spätburgunder Teil 9

Die feinste Rebsorte der Welt präsentiert Ihre Vielfalt! Hochwertige Weine aus dem Burgund, Deutschland und mehr erwarten Sie.

An diesem Abend werden wir etwas besonderes erleben : Seit Jahren führen wir die Weine des Weinguts Prieur-Brunet in Santenay (Burgund). Wir verkosten 10 Jahrgänge von einem Wein : Santenay premier Cru Maladere (2007 bis 2016).

Insgesamt nur 10 Plätze!

Samstag 22.09.

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Whisky-Tasting

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
- Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
- Methoden der Herstellung
- Reifung und die verschiedenen Finishings
- Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
- Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 28.09.

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weinseminar 2

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbauggebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ungefähr 9 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Ausgebucht

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 29.09.

Weinprobe : Südwesten Frankreichs

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Eines der spannendsten Gebiete, was sich im Schatten des großen Bordeaux verbirgt. Viele einheimische Rebsorten machen sich hier Konkurrenz um den besten Wein. Wir werden an diesem Abend junge und gereifte Weine aus den Anbaugebieten Madiran, Cahors, Côte de Gascogne und natürlich den einen oder anderen Bordeaux probieren!

Oktober

Samstag 20.10

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00 / Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.