

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 21.10.2018

Anmeldungen

0174 99 44 856 oder mail@dasweincabinet.de

Außer wenn anders vermerkt

Gutscheine (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,) außer wenn anders vermerkt, finden alle Weinproben im Wein Cabinet (Bierstraße 7, 49074) statt. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.



2018

Oktober

NEU

Weinprobe mit Azienda di Giovanna, Sizilien

Freitag 26.10.

19:00 Uhr
€50,00 / Personen

Wir bekommen an diesem Abend Besuch von Gunther Di Giovanna, der die biologisch zertifizierte Azienda mit seinem Bruder in 5. Generation seit einigen Jahren leitet. An dem Abend werden wir die meisten Weine des Weingutes probieren und viel über die Region, Ihre Weinbautradition und Kultur kennen lernen. Einige gereifere Weine werden auch verkostet! Es werden ca. 8. bis 9. hochwertige Weine probiert. Brot, Käse und Salami, etwas vom eigenen Olivenöl und natürlich Wasser werden dazu serviert. Wir freuen uns auf Sie!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

November

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 02.11

Weinprobe

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 03.11

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 09.11

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 10.11

Südtalien: Von der Toskana bis Sizilien

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Die Toskana ist seit Jahrhunderten berühmt für exzellente Weine, während der Süden Italiens sich eher in den letzten Jahren einen Namen gemacht hat. Wo liegen die Unterschiede, sowohl klimatisch als auch bei Rebsorten und Methoden? Uns erwartet eine schöne Reise bis nach Sizilien! Achtung wir verkosten an dem Abend überwiegend Rotweine

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

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 16.11

Weinprobe : Spanien, der gebremste Riese

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Spanien ist flächentechnisch das größte Weinland der Welt, liegt aber bei der Produktionsmenge eher auf dem 5. Platz. Der Grund : das extrem trockene Klima! Die Natur limitiert die Erträge! Steigt dann auch die Qualität der Weine automatisch? Wir werden an diesem Abend Klassiker aus der Rioja kennenlernen, aber auch das moderne Spanien :die Mittelmeerküste und die Atlantische Seite... Ein toller Abend mit hochwertigen Rotweinen aber auch Weißweinen!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 17.11

Weinprobe

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 17.11

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.

Ausgebucht

- 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

Freitag 23.11

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.

Samstag 24.11

19:00 bis 23:00 Uhr
Karten €30,00
Verkaufsstart : 21.08.2018
Ausgebucht

Uncorked - Die 1. Publikumsweinmesse!

Das Wein Cabinet veranstaltet zum siebten Mal die »1. Osnabrücker Publikumsweinmesse«. Von 19 bis 23 Uhr hat das Publikum Gelegenheit Weine und ihre Winzer kennen zu lernen. Die Crème de la Crème der internationalen Winzerszene gibt sich in der Lagerhalle die Ehre!

Freitag 30.11

19:00 Uhr
€30,00 / Person

Ausgebucht

Weinprobe

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.

Dezember

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 01.12

Die große Champagner-Probe!

19:00 Uhr

€90,00 / Person

Achtung nur noch 5 Plätze

im Wein Cabinet. »Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.« – Madame Lily Bollinger.

Lernen Sie hier nicht nur Klassiker kennen, sondern auch große berühmte Weine, gereifte Jahrgangs-Champagner und einige der Top-Cuvées. Dazu werden feine Amuses-Bouches serviert!

Bitte beachten Sie: Sie erhalten eine Rechnung von uns. Eine Reservierung gilt nur, nachdem der Betrag beglichen wurde. Nur bei einer Absage vor dem 17.11.18 wird der Betrag erstattet.

Freitag 07.12

Weinseminar 1

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 08.12

Thematische Probe : Edle Weine für Festtage!

19:00 Uhr

€40,00 / Person

Ausgebucht

Es gibt Weine wofür man einen Anlass braucht : besonders gereifte oder hochwertige Tropfen werden gerne an besonderen Tagen geöffnet. Mit einem Augenmerk auf die Weihnachts- und Neujahrsfeste wollen wir hier diese besonderen Weine probieren. Schaumwein, Weißweine und Rotweine! und vielleicht auch die eine oder andere Überraschung!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

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 14.12

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.

Samstag 15.12

Weinprobe : Nur das Beste!

19:00 Uhr
€50,00 / Person
Ausgebucht

Entdecken Sie die schönsten Weine des Sortiments 2018 und unsere persönlichen Favoriten!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Bitte beachten Sie: Eine Reservierung gilt nur, nachdem der Betrag beglichen wurde. Sie erhalten eine Rechnung von uns. Nur bei einer Absage vor dem 01.12.18 wird der Betrag erstattet.

2019

Wichtig!

Ab dem 01.01.2019 ändern sich den Preis für die „einfache“ Weinprobe. Ältere Gutscheine behalten ihre Gültigkeit ohne Preisauflschlag.

Januar

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 18.01

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.

Samstag 19.01

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 25.01

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

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 26.01

Sangiovese, die Königin der Rebsorten Italiens!

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Den Namen sieht man selten auf einem Etikett. Doch diese dunkle Rebsorte bildet die Basis vieler berühmter Weine aus der Toskana und anderen Regionen Italiens: Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino und Sangiovese di Romagna sind die bekanntesten. Cuvées gibt es natürlich aber auch, mit Cabernet und Merlot, oder auch mit Syrah... An diesem Abend entdecken wir die Bandbreite der Stile und Interpretationen. Achtung hier gibt es nur Rotweine!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Februar

Freitag 08.02

Die Weißweine der Loire: Finesse, Mineralität und Charme

19:00 Uhr
40,00 / Person

Der längste Fluß Frankreichs bietet eine sehr breite Palette an hochinteressanten und lagerfähigen Weinen. Diese werden vor allem aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Chenin Blanc gekeltert. Berühmt ist die Loire aber auch für ihre erfrischenden Crémants! Wir probieren an diesem Abend sehr feine junge und gereifte Weine!
Achtung: an diesem Abend gibt es nur Weißweine!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 09.02

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

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 15.02

Große französische Weine

19:00 Uhr
€70,00 / Person

Frankreich ist berühmt für großartige Weine voller Finesse und Komplexität. Doch es gibt auch viele Klischees über bestimmte Namen und Châteaux. Heute Abend entdecken wir einige der besten Appellationen. Aber – noch wichtiger – vielleicht können wir an diesem Abend auch entdecken, warum diese Weine zu Recht so berühmt sind!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 16.02

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.

Freitag 22.02

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

März

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 01.03

Weinseminar 3

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Der dritte Teil unserer Seminarreihe konzentriert sich auf die Reife der Weine und baut auf die 2 ersten Teile auf. Wir werden mehr über den Ausbau von Wein, aber auch über sein Reifepotenzial erfahren. Dabei werden natürlich den einen oder anderen gereiften Wein probiert.

Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 08.03

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

Freitag 22.03

Weinprobe Spätburgunder / Pinot Noir Teil 10

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Die feinste Rebsorte der Welt präsentiert Ihre Vielfalt! Hochwertige Weine aus dem Burgund, Deutschland und mehr erwarten Sie. Achtung wir Verkosten hier nur Rotwein oder fast nur Rotwein!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

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 23.03

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 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 29.03

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

April

Freitag 05.04

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

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 12.04

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 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.

Samstag 20.04

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

Freitag 26.04

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

Mai

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 03.05

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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 04.05

Weißweine des Südens

19:00 Uhr
€40,00 / Person

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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 10.05

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.

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 11.05

Frische Sommer Weine!

19:00 Uhr
€40,00 / Person

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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 17.05

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / 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.

Freitag 24.05

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 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!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.
