

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 13.03.2019

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,) 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.



2019

Januar

NEU

Donnerstag 17.01

19:00 Uhr
€65,00 / Person

Ausgebucht

Liebe Kunden, hier ist eine neue Veranstaltung, die sich auf jeden Fall lohnt zu besuchen!

Essen und Wein mit Stefanie Hiekmann und mir! am 17.01. um 19:00 Uhr im Wein Cabinet

Essen und Wein – wie passt das eigentlich zusammen?

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:

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 **erst**, wie sich Weingeschmack auch durch Lebensmittel verändern kann und umgekehrt.

Während der Weinprobe stellt Stefanie Hiekmann ihre beiden Bücher „Aufgedeckt: Die Geheimnisse der Spitzenküche“ und „Nachgefragt: 30 Spitzenköche verraten ihre Küchengeheimnisse“ (EMF-Verlag) vor, für die sie bekannte Spitzenköche in ganz Europa besucht und 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 **stellen** fünf Gänge aus dem Buch vor und reichen sie zu passenden Weinen.

Anmeldungen sind ab sofort im Wein Cabinet möglich.

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 Destillerien 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 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 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!

Ausgebucht

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.

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

Samstag 26.01

Sangiovese, die Königin der Rebsorten Italiens!

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

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

Ausgebucht

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

Ausgebucht

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.

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.

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.

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 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.

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 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.

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.

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!

Ausgebucht

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 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.

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.

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 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.

noch 2 Plätze!

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.

Noch 3 Plätze!

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!

Ausgebucht

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.

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 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! Achtung hier gibt es nur Weiß- und Roséweine!

Ausgebucht

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.

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 18.05

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 dem Abend einige Klassiker und »Trendweine«.

noch 2 Plätze!

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!

Ausgebucht

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 25.05

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / Person

Ausgebucht

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.

Juni

Samstag 08.06

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.

Freitag 14.06

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / Person

Ausgebucht

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 28.06

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.

August

Samstag 10.08.

Frische Sommerweine!

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! Achtung hier gibt es nur Weiß- und Roséweine!

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

Freitag 16.08

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 23.08

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 24.08.

Weißer Burgunder Probe

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Weißer Burgunder Weine, überwiegend aus Deutschland aber auch Frankreich und die neue Welt sind dabei!

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!

September

Freitag 06.09.

Urlaubsweine!

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Regionaltypische Weine aus bekannten und unbekannteren Urlaubsregionen Europas! Ein spannender Abend mit schönen Bildern, Erinnerungen und feinen Weinen.

Samstag 07.09.

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 14.09

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.

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 20.09.

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 27.09.

Blindprobe

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Würden Sie Ihre Lieblings Rebsorte erkennen? Haben Sie vielleicht Vorurteile über Rebsorten oder Anbauggebiete? Wie erkennt man Qualität, wenn nicht am Etikett? Hier geht es nicht unbedingt darum, die Weine Blind zu erkennen (obwohl es sicherlich spannend ist es zu versuchen...) Es geht darum Weine ohne Vorurteile zu probieren und neu zu entdecken... und vor allem um Spaß dabei zu haben!
