



“Facetten der Weinkunst“ entführt uns in die Welt der Kostbarkeiten.
ViniVersum lässt das Gelesene schmecken und organisiert außergewöhnliche Weinerlebnisse mit oder ohne Übernachtung.

Ultimative Weinerlebnisse im **ViniVersum**

Exzellente Weinkunst contra perfekte Handwerkskunst

Sie vergleichen innovative *Crozes-Hermitage-Weinkunst* (Facetten der Weinkunst S.193ff) mit einer aktuell hoch bewerteten Ikone der Weinwelt Südtaliens.

Wir haben beide Weine mit 95 Punkten bewertet, erläutern, was Weinkunst von Handwerkskunst unterscheidet und demonstrieren bei dem Genuss beider Weine zu unserer Ente nach Holsteiner Hausrezept, warum für uns der muskulöse „Italiener“ der beste Wein der Welt zu Ente mit Rotkohl ist.

2 ganze Enten aus dem Rohr mit Rotkohl, Kloß und Sauce, dazu 2 Flaschen Rotwein
+ Mineral still und sprudelnd + Infotext

49 € pro Person (bei 4 Personen) Weitere Person ohne zusätzlichen Wein 25 €

Riesling Weinreise in die Vergangenheit

Besonders eindrucksvoll ist ein Vergleich eines klassisch gekelterten *Riesling Grand Cru* aus dem Elsass mit dem *Memoria "Riesling"* aus den gleichen Trauben – aber von Weinkünstlern der Loire in Amphoren ausgebaut, also so gemacht wie vor 5000 Jahren. Teilnehmer dieses Vergleichs waren bisher immer stark beeindruckt, so dass die Verkostung zu einem unvergesslichen Erlebnis wurde.

Passende kulinarische Kleinigkeiten zu den beiden Weinen (je 1 Fl. 0,75 l)
+ Mineral still und sprudelnd + Infotext

59 € pro Person (bei 4 Personen) Weitere Person ohne zusätzlichen Wein 20 €

Spanien zwischen Tradition und Moderne

Unser Spanien-Exkurs startet „weiß“, in Rias Beixas, mit einem *Pazo de Senorans blanco* von Marisol Bueno, einen modernen Albarino mit seiner stahlig trockenen Frische und den reinen Fruchtaromen. (Facetten der Weinkunst S. 379ff)

Danach folgt der „rote“ Rioja-Vergleich:

Sie vergleichen einen klassischen, traditionell gemachten Rioja Gran Reserva 904 von Rioja Alta mit der neuen

Einzellagen-Weinkunst „Valdegines“ von Bodegas Artadi (Facetten der Weinkunst S. 398ff)

Passende kulinarische Kleinigkeiten zu dem Weißwein und den beiden Rotweinen
(je 1 Fl. 0,75 l) + Mineral still und sprudelnd + Infotext

59 € pro Person (bei 6 Personen) Weitere Person ohne zusätzlichen Wein 30 €

Vorschläge für weitere Weinreisen und Erlebnisse nach Absprache und individuellen Vereinbarung

- Mosel zwischen Tradition und Moderne
- Wie unterscheiden sich Pinot Noir (Spätburgunder) in unterschiedlichen Anbaugebieten?
- Rhone-Syrah contra Übersee-Shiraz
- Italien: Der Norden trifft auf den Süden

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!