

Ihre persönliche Einladung zu unseren **Weinproben im August**

Weinproben immer zwischen **15 und 20 Uhr (letzte Ankunftszeit)**, gratis, eine Anmeldung ist nicht nötig!

6. August

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech / Baden

Adrian Graf Hoensbroech stellt seine Kraichgauer Weine vor. Auf den Lößböden im nördlichen Baden - fast schon in Sichtweite von Heidelberg - erntet Adrian feinsinnige, elegante Weine, die nie aufgesetzt wirken, immer eine schöne Kraft haben und unaufgeregt komplex sind: vor allem **Weiß-**, aber auch **Grauburgunder, Chardonnay** und **Auxerrois** sowie **Rieslinge**, und bei den roten Sorten stehen **Blauer Limberger** (= Lemberger), **Spätburgunder** und **Schwarzriesling** im Weingarten.

Bodegas Valduero / Ribera del Duero

Kosten Sie **Rotweine** aus Spaniens Top-Anbaugebiet. Die Bodega Valduero ist im Besitz der **Familie García Viadero** und erzeugt ihre Weine ausschließlich aus eigenem Lesegut. Die Weinberge liegen überwiegend auf einer Höhe von 840 m über dem Meeresspiegel, einzige Rebsorte ist die lokale **Tempranillo-Variante Tinto Fino**.

20. August

Weingut Schönberger / Burgenland

Günther Schönberger stellt seine Weine vom Neusiedlersee vor. Seit fast 20 Jahren arbeitet Günther biodynamisch, seine Weinstilistik ist burgundisch - ohne daß seine Weine ihre burgenländische Typizität verlieren würden! Günther keltert geschliffene Weine mit schöner Fruchttiefe und klarem Sortencharakter: **Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Blaufränkisch, Merlot** und **Pinot Noir**.

Übrigens: am 22. August können Sie Schönbergers Weine im Rahmen des ‚Roi du Fromage‘ erleben - siehe unten!

Sekt- und Weingut Winterling / Pfalz

Ursprünglich haben die Winterlinge nur Sekt gemacht - aus eigenen Trauben wohl-gemerkt! -, inzwischen werden auch ihre Weine sehr gelobt (Originalton Marc Adeneuer: „Die Winterlinge machen tolle Weine!“). Das ist spannend: kosten Sie mit **Anne & Martin Winterling** rassige Sekte und tolle Weine: aus **Weiß-** und **Spätburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc** und **Riesling**.

EXTRA!

Und die Winterlinge bringen Ihnen zur Stärkung an ihrem Stand **Pfälzer Spezialitäten** mit - wenn das kein verlockendes Angebot ist!

www.Wein-Kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon **0241-955 9110** · wein@wein-kern.de

7. „Roi du Fromage“ auf Hohenzollern!

Bereits zum 7. Mal wird der Käseabend im **Restaurant und Hotel HOHENZOLLERN** hoch über der Ahr zelebriert - immer wieder ein Grund, ins beschauliche Ahrweiler zu reisen! Restaurantleiter **Torsten Glöde** ist fester Kunde des berühmten Käse-Affineurs Tourette in Staßburg (und ausgewiesener Käsekenner), und **Roi du Fromage** ist einer der kulinarischen Höhepunkte auf Hohenzollern! Genießen Sie ein exquisites 5-Gang-Menü, jeder Gang mit einem feinen Käse zubereitet. Sie werden überrascht sein, welche Möglichkeiten sich da bieten! Die begleitenden Weine sind vom **Weingut Schönberger in Mörbisch / Burgenland**, und Günther Schönberger wird Sie persönlich durch den Abend begleiten! Der Käseabend kostet 129 Euro pro Person inklusive 5-Gang-Menü, aller begleitenden Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Die verarbeiteten Käse können Sie natürlich auch alle im „ursprünglichen“ Zustand kosten!

Reservieren Sie bitte direkt direkt auf Hohenzollern. Und buchen Sie gleich Ihr Hotelzimmer, wenn Sie ein paar erholsame Tage im schönen Ahrtal bleiben wollen!

Roi du Fromage: Samstag, 22. August 2009, 19.30 Uhr

Restaurant & Hotel Hohenzollern

Am Silberberg 50, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon 02641 / 9730, www.hotelhohenzollern.com

Zum ‚Roi du Fromage‘
bietet Ihnen das Hohenzollern
seine Panoramazimmer
zum **VORZUGSPREIS** an:
99 Euro für 2 Personen im DZ
mit reichhaltigem Frühstück!

