



Raritäten & Sterne Degustation



Termine nach Vereinbarung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Sapore)	Bemerkung Angebot
Bubbles kann Knipser auch - liegen aber lange auf der Hefe							
10	2011	Pinot brut nature	Knipser				DE
Einstieg							
11	2011	Gelber Orleans***, trocken	Knipser				DE
15	2009	Riesling, trocken, Halbstück	Knipser				DE
Ein Jahrgangvergleich							
21	2007	Sauvignon Gris***, Barriqueausbau, trocken	Knipser				DE
22	2007	Chardonnay***, Barrique, trocken	Knipser				>99 FI
23	2007	Grauburgunder***, Barrique, Spätlese, trocken	Knipser				>99 FI
Rosé der besonderen Art							
32	2005	Spätburgunder Weissherbst ***, trocken, Barriqueausbau	Knipser				DE
33	2015	Fumée Rosé, trocken	Knipser				DE
SPÄTBURGUNDER - Die einzelnen Lagen im Jahrgangvergleich oder Lagen-Vergleich							
41	2004	Grosskarlbacher Burgweg, Spätlese, trocken	Knipser				DE
42	2006	"Im grossen Garten", Burgweg, trocken, Grosses Gewächs	Knipser				DE
43	2007	"Im grossen Garten", Burgweg, trocken, Grosses Gewächs	Knipser				DE
Typisch Deutsch... oder ???							
51	2005	Club Edition No. 2, Rotwein Cuvée, trocken, Private Selection, nummeriert, Kork mit Brand					 DE
52	2008	St. Laurent***, trocken					DE
und JA Syrah kann Knipser auch - 2 Qualitäten im Vergleich							
61	2008	Syrah, trocken	Knipser				DE
62	2007	Syrah, Reserve	Knipser				DE
Der XR - das Finale							
88	2012	Cuvée XR, Rotwein trocken, Barrique	Knipser				DE
... etwas zum Dessert							
91	2003	Gelber Orleans, Großkarlbacher Burgweg, Auslese	Knipser				DE



Tapas & Menü Ideen:
 Räucherforelle mit Meerrettich | Hamburger Krabbenbrot
 Pfälzer Saumagen | Hamburger Labskaus
 Rote Linsen mit Blut- u. Leberwurst, Apfeling | Wirsing Eintopf mit Mettwurst
 Käseauswahl & hausgemachten Chutneys | Hamburger Rote Grütze



Set-up: Professionelle Degustation(en) mit mehreren Themen flights von 12 - 18 Weinen, Brot, Wasser und
 a. korrespondierende Pfälzer & Hamburger Tapas --> Teilnahmebeitrag ab € 125,- p.P.
 b. 4 Gang Menü Teilnahmebeitrag ab € 145 p. P.

Die konkreten Teilnahmepreise sind abh. von der individuell gewünschten Weinauswahl und kulinarischen Themen. Gruppenbuchung a.Anfr.