

» Über aktuelle und kommende Veranstaltungstermine informieren wir Sie unter:
www.riegel.de/unser-laden oder per E-Mail:
weinladen@riegel.de

» **Unsere Ladenöffnungszeiten**
Freitag 15.00 - 18.00 Uhr
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr
oder nach telefonischer Anmeldung

» www.vinoc.de
24h Biowein-Shopping

Wir freuen uns auf gemeinsame Weinerlebnisse.

» **Peter Riegel Weinimport GmbH**
Steinacker 12, D-78359 Orsingen
Telefon: 077 74 93 13 0
Telefon: 077 74 93 13 700 (whd. der Ladenöffnungszeiten)
E-Mail: weinladen@riegel.de
Internet: www.riegel.de



Ihre individuelle Weinprobe

Weinprobe I : die Basis

Kommentierte Weinprobe mit ca. 8-10 Weinen,
Wasser, Brot. ab 25,00 Euro
pro Person

Weinprobe II : nicht nur für Liebhaber von Wein & Käse

Kommentierte Weinprobe mit ca. 8-10 Weinen,
Wasser, feinen Rohmilchkäsen, Brot. ab 35,00 Euro
pro Person

Weinprobe III : der Klassiker

Kommentierte Weinprobe mit ca. 8-10 Weinen,
Wasser, feinen Rohmilchkäsen, hausgemachten
Antipasti, Brot. ab 45,00 Euro
pro Person

Weinprobe IV : kulinarisch mit begleitendem Menü

Kommentierte Weinprobe mit ca. 8-10 Weinen,
Wasser, Brot, korrespondierendem 3-Gänge-Menü. ab 60,00 Euro
pro Person

Bei der Auswahl der Themen, Weine und der begleitenden Speisen gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorlieben ein.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

» *Verschenken Sie eine Weinprobe! Wir stellen Ihnen gerne individuelle Gutscheine aus.*

Die Mindestteilnehmerzahl für eine Weinprobe beträgt 10 Personen. Die Preise der Weinproben können in Abhängigkeit der Wein- und Speisenauswahl gegebenenfalls variieren. Bis 5 Werktage vor der Weinprobe können Anmeldungen noch kostenfrei storniert werden, danach bzw. bei Nichterscheinen müssen wir Ihnen die angemeldete Personenanzahl in vollen Umfang in Rechnung stellen. Für Weinproben außerhalb unserer Räumlichkeiten fällt eine zusätzliche Anfahrtspauschale von mind. 50,00 Euro an.



VERANSTALTUNGEN
2018
2. HALBJAHR





» Ihr Weinfachgeschäft online oder mit Beratung vor Ort.

- » Ihren Lieblingsbiowein bestellen Sie entweder Online bei **vinoc.de** mit **CO2 neutraler Lieferung**, schnell und **frachtfrei ab 50 €** Bestellwert zu Ihnen nach Hause.
- » Oder vor Ort im gemütlichen Laden in Orsingen.
- » Oder **online bei vinoc.de** - mit Abholung im **Laden**. Wir stellen Ihren Wein für Sie bereit und Sie können ihn zum gewünschten Termin abholen.

www.vinoc.de

Egal ob Sie leckere Weine für jeden Tag, besondere Weine für Ihre Gäste oder ein Geschenk suchen, bei uns finden Sie mit Sicherheit Ihren

LIEBLINGSBIOWEIN

Stöbern Sie online bei **vinoc.de** oder besuchen Sie **Riegel Bioweine** in unserem Fachgeschäft in Orsingen.



Alle Veranstaltungen auf einen Blick

2018 | 2.HJ

- 03.08.** 19.00 Uhr Treffpunkt Wein
Rebsorten im Focus: Sauvignon Blanc
- 07.09.** 19.00 Uhr Treffpunkt Wein
Griechenland: die Wiege des europäischen Weinbaus
- 15.09.** 19.00 Uhr Wine Battle: zwei Sommeliers im Duell
- 05.10.** 19.00 Uhr Treffpunkt Wein
Weine aus Zentral- und Südspanien
- 06.10.** 10-14.00 Uhr Schnäppchenmarkt
- 20.10.** 19.00 Uhr Wein und Buch: Geschichten und Weine aus Frankreich
- 26.10.** 19.00 Uhr Weinsensorik: der Kurs für Fortgeschrittene und solche, die es werden wollen
- 02.11.** 19.00 Uhr Treffpunkt Wein
Wein und Stein: Weine von verschiedenen Böden
- 07.12.** 19.00 Uhr Treffpunkt Wein
Festtagsweine und Raritäten zu Weihnachten und Silvester

Treffpunkt Wein



Nehmen Sie sich Zeit für gute Weine und anregende Gespräche – probieren und plaudern. Entdecken Sie gemeinsam eines der spannendsten Getränke überhaupt.

Regelmäßig am **ersten Freitag im Monat** stellen wir Ihnen um 19.00 Uhr eine repräsentative Auswahl von ca. 8-10 Weinen zu einem ausgewählten Thema vor, inklusive feiner hausgemachter Häppchen.

Jeweils der Jahreszeit angepasst, werden die Weine kurz, knapp & kommunikativ vorgestellt. Der Kostenbeitrag beträgt **20,00 Euro** pro Teilnehmer. Ab einem Bestellwert von 80,00 Euro pro Person wird der Eintritt verrechnet.

Anmeldung

ist ausdrücklich erwünscht, aber auch ohne Anmeldung sind Kurzent-schlossene herzlich willkommen. Bitte melden Sie sich gerne per E-Mail: **weinladen@riegel.de** oder telefonisch unter **077 74 93 13 0** an.

Rebsorten im Focus: Sauvignon Blanc

Wenige Rebsorten haben einen so hohen **Wiedererkennungswert** wie die populäre Sauvignon Blanc-Traube. In kühleren Regionen wie ihrer Heimat an der **Loire** fällt sie eher grasig-kräutrig aus, manchmal auch rauchig-mineralisch, in der Neuen Welt meist mit geballter exotischer Frucht, aber fast immer **unverkennbar aromatisch**. Wir verkosten uns einmal durch die internationale Sauvignon Blanc-Welt.

03.08.
Freitag
19.00 Uhr

Griechenland: Die Wiege des europäischen Weinbaus

Griechenland gilt als Wiege des europäischen Weinbaus gelten. Die geschäftstüchtigen Griechen waren auch die Ersten in Europa, die Wein nicht nur anbauten und tranken, sondern auch als hochwertiges Handelsgut schätzten. Durch ihre Kolonien verbreiteten sich griechische Trinkkultur, Rebsorten und Weinbautechniken im gesamten Mittelmeerraum. Auch heute noch begeistert der griechische Weinbau durch eine große Bandbreite an autochthonen Rebsorten, die nur auf dem Peloponnes oder den griechischen Inseln heimisch sind. Wir verkosten an diesem Abend vor allem die Weine des bekannten, in ganz Griechenland aktiven Weinguts und Weinhandelshauses Tsantali.

07.09.
Freitag
19.00 Uhr

Weine aus Zentral- und Südspanien

Spanien steht für viele Weinliebhaber vor allem für die bekannten (nordspanischen) Namen wie Rioja, Ribera del Duero oder Navarra, aber auch der Süden und die Mitte des größten Weinbaulandes hat viel zu bieten. Sherry aus Andalusien, körperreiche Rotweine aus der Sorte Monastrell in Jumilla und Valencia und natürlich die unendlichen Weiten der La Mancha mit ihren riesigen Produktionsmengen, die unterschiedlichste Weine zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis hervorbringen.

05.10.
Freitag
19.00 Uhr



02.11.
Freitag
19.00 Uhr

Wein und Stein: Weine von verschiedenen Böden

Neben Klima, Rebsorte und dem „Faktor Mensch“ sind die verschiedenen Bodentypen einer der wichtigsten Einflussfaktoren für die Weinqualität. „Der Boden prägt den Charakter eines Weins“ sagt man gerne in Frankreich. Wir wollen dieser zuerst etwas abstrakt wirkenden Behauptung ganz praktisch und sinnlich auf den Grund gehen und verkosten im Rahmen dieser Probe vergleichbare Weine (gleiche Rebsorte, gleicher Winzer, gleicher Jahrgang etc.) von unterschiedlichen Böden wie z.B. Schiefer, Kalk, Quarzit, Porphy, Bundsandstein, Mergel, Llicorella und vieles mehr.

07.12.
Freitag
19.00 Uhr

Festtagsweine und Raritäten zu Weihnachten und Silvester

Um Sie bestens auf die anstehenden Feiertage vorzubereiten, machen wir hochwertige Weiß- und Rotweine auf und geben Speiseempfehlungen. Natürlich gibt es auch Schäumendes sowie die eine oder andere gereifte Rarität aus Peter Riegels persönlicher Schatzkammer für den anstehenden Jahreswechsel.



**Weitere
Veranstaltungen
rund um den Wein**

Wine Battle



Zwei Sommeliers im Duell

Als Begleiterscheinung diverser Fernseh-Kochshows hat sich das Format des „Weinduells“, das im angelsächsischen Raum schon lange beliebt ist, auch bei uns inzwischen etabliert. Das Prinzip ist so simpel wie reizvoll: Zwei Sommeliers buhlen mit ihren Weinempfehlungen um die Gunst des Publikums. Wir servieren Ihnen ein 4-Gänge-Menü inkl. Apéritif zur Begrüßung: pro Gang stellen wir Ihnen jeweils zwei unterschiedliche Weine als Begleitung vor. Sie agieren als Punktrichter und bewerten die Qualität des „Food Pairing“ der Profis. Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame Kombination aus feiner Küche, streitbarer Weinkommentierung und nicht alltäglichen Weinen.

15.09.
Samstag
19.00 Uhr

75 € pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl, um verbindliche Anmeldung wird gebeten: Tel. 07774 93 13 0, weinladen@riegel.de.

Schnäppchenmarkt

06.10.
Samstag

10.00 bis
14.00 Uhr

Neue Weine, Jahrgangswechsel,
Sortimentsänderungen:

Wir brauchen Platz im Lager. Für Sie
die Möglichkeit, günstige Weine in
allen Qualitätsstufen zu entdecken!

Bitte beachten Sie, dass der Schnäppchenmarkt in
unserer neuen Logistik in der **Gewerbestr. 19**
stattfindet!



Wein und Buch



Geschichten und Weine aus Frankreich

Zum wiederholten Male liest die erfahrene Vorleserin Kathleen Kleinhenz Texte für uns. Waren es in der Vergangenheit vor allem Kriminalgeschichten, die wir in diesem Rahmen in Szene gesetzt haben, wollen wir uns an diesem Abend dem großen Weinland Frankreich in seiner ganzen Bandbreite mit diversen Lesestücken nähern: Gourmetstories, Kurzgeschichten, auch der ein oder andere Krimi, einfach lesen- und liebenswertes aus der „Grande Nation“, Mal unterhaltsamer, Mal nachdenklicher. Der Bezug zum Wein bleibt in jedem Fall gewahrt, auch mit den französischen Weinen, die diesen Abend zusammen mit ausgesuchten Speisen der französischen Küche begleiten werden.

20.10.
Samstag
19.00 Uhr



45 € pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl, um verbindliche Anmeldung wird gebeten: Tel. 07774 93 13 0, weinladen@riegel.de.

Weinsensorik

Der Kurs für Fortgeschrittene und solche, die es werden wollen

Gedacht als Fortführung des Grundlagenkurses aus dem 1. Halbjahr, möchten wir an diesem Abend tiefer in die weinspezifische Sensorik einsteigen und Ihnen helfen, ein besserer und bewussterer Weinverkoster zu werden. Praktische Übungen zur Differenzierung von Weinhaltstoffen, ein Aromaparcours, Übungen zur professionellen Weinbeschreibung, die Verkostung speziell präparierter Muster zum Erkennen von Weinfehlern stehen u.a. auf dem Programm. Ein intensiver, aber sicherlich bereicherender Weinabend erwartet Sie: aber natürlich kommt auch der Weingenuss nicht zu kurz!

45 € pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl, um verbindliche Anmeldung wird gebeten: Tel. 07774 93 13 0, weinladen@riegel.de.

26.10.
Freitag
19.00 Uhr

