

Veranstaltungen 2019 | 2.Halbjahr

# Rundum BIOWein





- » Ihr Weinfachgeschäft online oder mit Beratung vor Ort.
- » Ihren Lieblingsbiowein bestellen Sie entweder Online bei [vinoc.de](http://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](http://vinoc.de)** - mit Abholung im **Laden**. Wir stellen Ihren Wein für Sie bereit und Sie können ihn zum gewünschten Termin abholen.

*[www.vinoc.de](http://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](https://www.vinoc.de) oder besuchen Sie **Riegel Bioweine** in unserem Fachgeschäft in Orsingen.

**riegel**  
bioweine



# 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 **30,00 Euro** pro Teilnehmer. Ab einem Bestellwert von **100,00 Euro pro Person** verrechnen wir Ihnen **2/3 des Eintritts, also 20,00 Euro pro Person**.

## Anmeldung

ist aufgrund der großen Nachfrage ausdrücklich erwünscht. Bitte melden Sie sich gerne per E-Mail: [weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de) oder telefonisch unter **077 74 93 13 0** an.

## Gut und günstig? Entdeckungen für den Alltag!

Gut und günstig, und auch noch bio: geht das überhaupt? An diesem Abend möchten wir uns nicht alltäglichen Alltagsweinen widmen, im besten Sinne „Brot-und-Butter-Weine“, die wie das tägliche Brot unverzichtbare Begleiter für den so unkomplizierten wie sinnlichen kleinen Genuss im Alltag sind. Ohne uns eine zu enge Preisgrenze setzen zu wollen, verkosten wir Weine mit ausgezeichnetem Preis-und-Genuss-Verhältnis, getreu dem Motto „die Qualität eines Weingutes erkennt man an seinen Einstiegsweinen“.

06.09.  
Freitag  
19.00 Uhr

---

## Rebsorten im Fokus: Syrah alias Shiraz

Syrah ist die große rote Rebsorte der nördlichen Rhône, im Zusammenspiel mit Grenache, Mourvèdre oder Carignan ist sie ebenso unverzichtbar für die Cuvées des Languedoc-Roussillon oder der Provence, sei es rot oder rosé. Unter dem Synonym Shiraz macht sie weltweit Karriere. Ob in Südafrika, Australien, Lateinamerika oder Kalifornien, mit dem weltweiten Revival der Rhône-Sorten seit Ende der 1980er Jahre darf sie in keinem Weinbau treibenden Land der Neuen Welt fehlen. Wir verkosten an diesem Abend entsprechend reinsortige Syrahs und Blends aus verschiedenen Kontinenten.

04.10.  
Freitag  
19.00 Uhr



## Süßweine

In Deutschland wird im internationalen Vergleich relativ wenig Süßwein getrunken, zuwenig wie wir finden. Dabei gehören deutsche Weinbauregionen wie die Mosel zu den weltweit geschätzten Herkünften für Süßweinspezialitäten. Man denke nur an Begriffe wie Spätlese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein, die alle im deutschsprachigen Raum geprägt wurden. Ein weiterer Schwerpunkt dieser Probe werden sogenannte Südweine sein, darunter fallen aufgespritzte Ports, die Vin Doux Naturels des Süden Frankreichs oder auch italienische Weine aus getrockneten Trauben wie z.B. Recioto. Und natürlich darf ein guter Sauternes an diesem Abend nicht fehlen! Bereichern Sie mit unserer Auswahl Ihren Keller und Ihre Tafel mit den richtigen Begleitern zu Käse oder Dessert.

08.11.  
Freitag  
19.00 Uhr



## Festtagsweine

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

06.12.  
Freitag  
19.00 Uhr



**Weitere  
Veranstaltungen  
rund um den Wein**

# Wein & Käse



## Welcher Wein passt zu welchem Käse?

27.09.  
Freitag  
19.00 Uhr

Freuen Sie sich auf ein genussvolles Zusammentreffen der beiden Kulturgüter Wein und Käse! Nach einer kurzen Einführung in die Käseherstellung und die Grundlagen der Kombination von Wein und Käse werden Vertreter der wichtigsten Käsegruppen aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch verkostet: Weichkäse, Schnittkäse, junge und gereifte Hartkäse, Blauschimmelpkäse... Dazu servieren wir die passende Weinbegleitung: vom Schaumwein bis zum Dessertwein.

45 € pro Person

Begrenzte Teilnehmerzahl, um verbindliche Anmeldung wird gebeten: Tel. 07774 93 13 0, [weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de).



# Schnäppchenmarkt

**05.10.**  
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 Logistikhalle in der

**Gewerbestrasse 19** stattfindet!



# Wine Battle



## Ein Önologe und ein Sommelier 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 Weinfachleute buhlen mit ihren Weinempfehlungen um die Gunst des Publikums. Wir freuen uns ganz besonders, dass wir für die diesjährige Auflage des Weinduells unseren Chefeinkäufer und Önologen **José Serrano Gómez** als Kombatanten gewinnen konnten. Gastronomisches Know-How trifft also auf ausgewiesene praktische und naturwissenschaftliche Weinexpertise. 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 der vorgestellten Weine und des „Food Pairing“ der Profis. Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame Kombination aus feiner Küche, streitbarer Weinkommentierung und nicht alltäglichen Weinen.

75 € pro Person.

Begrenzte Teilnehmerzahl, um verbindliche Anmeldung wird gebeten: Tel. 07774 93 13 0, [weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de).

26.10.  
Samstag  
19.00 Uhr

# Die ultimative Weinprobe

## Rare Bottle Sharing

Toskana und große deutsche  
Rieslinge von Philipp Wittmann

„Rare Bottle Sharing“ oder zu deutsch, das Teilen hochwertiger, seltener, oft im Handel vergriffener Flaschen im kleinen Kreis gleichgesinnter Weinliebhaber: denn wer trinkt schon jeden Tag Große Gewächse und Grands Crus? In den Weinclubs britischer Universitäten hat das schon eine lange Tradition und auch hierzulande finden sich immer mehr Weinverrückte, die in diesem Rahmen Weine ins Glas bekommen, die sie sich alleine nicht leisten können oder wollen. Ein anregender Austausch mit Gleichgesinnten, feine hausgemachte Häppchen und eine fachlich versierte Kommentierung sind ebenfalls inklusive. Schwerpunkt der zweiten Auflage dieser Veranstaltung werden einerseits eine Vertikale durch die **hochbewerteten Rieslinge von Philipp Wittmann** sein, andererseits alles, was die **Toskana an großen Rotweinen** zu bieten hat, also **Brunello, Chianti Gran Selezione und Super Tuscans**, aktuelle und gereifte Jahrgänge.

150 € pro Person.

Der Eintritt ist vorab per Vorkasse zu bezahlen. Stark begrenzte Teilnehmerzahl! Mindestens 6, maximal 12 Teilnehmer! Verbindliche Anmeldung unter:  
Tel. 07774 93 13 0, [weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de).

15.11.  
Freitag  
19.00 Uhr



Bei Interesse lassen wir Ihnen die Verkostungsliste gerne eine Woche vor der Veranstaltung zukommen.



# 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 ggf. 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.

# Alle Veranstaltungen auf einen Blick

2019 | 2.HJ

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>06.09.</b><br>19.00 Uhr    | Treffpunkt Wein<br>Gut und günstig? Entdeckungen für den Alltag! |
| <b>27.09.</b><br>19.00 Uhr    | Wein & Käse  |
| <b>04.10.</b><br>19.00 Uhr    | Treffpunkt Wein<br>Rebsorten im Fokus: Syrah alias Shiraz        |
| <b>05.10.</b><br>10-14.00 Uhr | Schnäppchenmarkt   |
| <b>26.10.</b><br>19.00 Uhr    | Wine Battle: Ein Önologe und ein Sommelier im Duell              |
| <b>08.11.</b><br>19.00 Uhr    | Treffpunkt Wein<br>Süßweine                                      |
| <b>15.11.</b><br>19.00 Uhr    | Die ultimative Weinprobe: Rare Bottle Sharing                    |
| <b>06.12.</b><br>19.00 Uhr    | Treffpunkt Wein<br>Festtagsweine                                 |



Wir freuen uns auf gemeinsame Weinerlebnisse.

Über aktuelle und kommende Veranstaltungstermine informieren wir Sie unter:

**[www.riegel.de/unser-laden](http://www.riegel.de/unser-laden)** oder per E-Mail:  
**[weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de)**

### **Unsere Ladenöffnungszeiten**

Freitag 15.00 - 18.00 Uhr  
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr  
oder nach telefonischer Anmeldung

**[www.vinoc.de](http://www.vinoc.de)**

24h Biowein-Shopping

### **Peter Riegel Weinimport GmbH**

Steinäcker 12, D-78359 Orsingen

Telefon: 077 74 93 13 0

Telefon: 077 74 93 13 700 (whd. der Ladenöffnungszeiten)

E-Mail: [weinladen@riegel.de](mailto:weinladen@riegel.de)

Internet: [www.riegel.de](http://www.riegel.de)