

Winzerabende in der Werdenfelserei

Auf viele außergewöhnliche Tropfen ins Wurzelwerk



Werdenfelserei Außenfassade



Werdenfelserei Wurzelwerk



Küchenchef Johannes Wäger

München/Garmisch-Partenkirchen, 7. Januar 2020 - Das neue Jahr beginnt mit besonderen Gästen in der Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen. Bei den Winzerabenden stellen vier Vertreter verschiedener Weingüter ihre besten Tropfen vor - eingebettet in ein Vier-Gang-Menü von Küchenchef Johannes Wäger. Jeweils zum Ende des Monats sind von Januar bis April 2020 die überwiegend deutschen Weine zu verkosten. Absolutes Highlight ist der 23. Februar 2020: Dann nämlich kommt Mathieu Kauffmann vom Weingut Christmann - er ist jüngst vom Gault&Millau als Winzer des Jahres 2020 ausgezeichnet worden und gilt als Experte für Schaumweine.

Den Anfang macht am 26. Januar 2020 Christian Pisetta vom Südtiroler Weingut Lageder. Das Weingut blickt auf eine lange Tradition zurück - bereits 1823 wurde es gegründet und heute in fünfter und sechster Generation geführt. Die Weine spiegeln die ganze Vielfalt Südtirols wider und werden im Einklang mit der Natur produziert - biologisch-dynamisch ist die Landwirtschaft in Margreid und der Umgebung.

Der zweite Termin im Februar bringt Mathieu Kauffmann aus der Pfalz ins bayerische Oberland. Der Elsässer verantwortete sechs Jahre lang die Weine und Sekte des Weinguts Reichsrat von Buhl. Gault&Millau, der den Franzosen für den Weinguide 2020 zum Spitzenreiter kürte, zeigte sich voll des Lobes: „Kauffmanns mutige Handschrift wird Deutschlands Weinkultur nachhaltig prägen“, heißt es. „Er setzt kompromisslos auf Terroir und Langlebigkeit und gibt dem Riesling so ein markantes Gesicht. Mit geübtem Blick von außen bringt er wieder in Erinnerung, was in dieser edlen Rebsorte steckt,



wenn man herausragende Lagen für sich sprechen lässt.“ Schon 2019 wurde er von Falstaff zum „Winzer des Jahres 2019“ gewählt. Im Herbst letzten Jahres hat er mit dem Präsidenten des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, Steffen Christmann, in der Pfalz ein Sektgut gegründet.

Am 29. März 2020 präsentieren Birgit und Hansjörg Rebholz ihr Weingut in der Werdenfelserei. Ihre Winzerei liegt am westlichen Teil des Bodensees, in Radolfzell-Liggeringen. Auf rund 5,5 Hektar Fläche ernten sie ihre Trauben von Reben in historischen Weinberganlagen am Bohlinger Galgenberg sowie in Gaienhofen und Weiler auf der Halbinsel Höri. Dort baut die Familie Rebholz Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie die klassischste aller Bodensee-Sorten, den Müller-Thurgau, an.

Die Weinabende beschließt Wilfried Finkenauer vom gleichnamigen Weingut in Bubenheim am 19. April 2020. Er wirbt mit „Weinen mit Ecken und Kanten“, die so sind wie die Familie, die sie seit mehreren Jahrzehnten produziert. Die Trauben wachsen in verschiedensten Lagen auf den unterschiedlichen Böden des Seltzals unweit von Frankfurt am Main.

Die Gastgeber-Familie Erhardt freut sich auf ihr Winzer-Gäste - und auf die Gäste, die neugierig auf die Winzer-Abende sind. „Johannes Wäger wird wie gewohnt erstklassige Vier-Gänge-Menüs kreieren, die bestens auf die Weine abgestimmt sind“, verspricht Gastgeberin Monika Erhardt. Die Abende beginnen jeweils um 18.30 Uhr mit Empfang und Begrüßung des jeweiligen Winzers. Pro Person kostet das Menü inklusive der Wein-Begleitung 88 Euro.

Download hochauflösender Pressebilder:

<https://www.flickr.com/photos/werdenfelserei/albums>

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger
SUCCESS PR
Unsöldstraße 14, 80538 München
Tel +49 (0)89 5404 69710
Fax +49 (0)89 921 85 208



s.unger@success-pr.de
www.success-pr.de

Familie Erhardt
Alleestraße 28, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon +49 (0)8821 686939-0
info@werdenfelserei.de
www.werdenfelserei.de