

Samstag, 09. April 2016 um 18 Uhr

Wine & Dine mit den Winzern

Genießen Sie Apéritif, Flying-Vorspeisen-Buffer, 4-Gang Menü am Tisch serviert, Dessert- und Käseausklang in lockerer Atmosphäre mit der Anwesenheit der teilnehmenden Winzer!
Weinbegleitung, Buffet/Menü, Mineralwasser, Kaffeespezialitäten und Obstbrände von Ziegler
145,00 € pro Person, inkl. Eintrittskarte für den Weintag am Sonntag

Sonntag, 10. April 2016 von 11-17 Uhr

Riepener Weintag – DIE Weinprobe für Jedermann

Ob Einsteiger oder Weinkenner, interessiert oder einfach nur neugierig...

Wenn sich „die Bundesliga der Winzer“ trifft, sollten Sie dabei sein!

In diesem Jahr freuen sich neben ihrem vielfältigem Weinangebot auch den neuen Jahrgang zu präsentieren:

Württemberg -	Schlosskellerei Fürst zu Hohenlohe, Öhringen
Mosel-Saar-Ruwer-	Schloss Saarstein, Serrig
Rheingau -	Weingut Franz Künstler, Hochheim Weingut Robert Weil, Kiedrich
Rheinhessen -	Weingut Bischel, Appenheim (Aufsteiger des Jahres im „Eichelmann“)
Nahe -	Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Burg Layen
Pfalz -	Weingut Knipser, Laumersheim Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim
Franken -	Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Baden -	Weingut Dr. Heger, Ihringen Weingut Salwey, Oberrotweil
Ahr -	Weingut J.J. Adeneuer, Bad Neuenahr
Niedersachsen -	Sektkellerei Duprès, Neustadt a. Rbg., „Der Niedersachsensekt“
Tauberfranken/ Frankreich	Weinhandlung Norbert Spielmann Champagner, französische Weine, Alte Grafschaft, Tauberfranken
Spanien	Agentur Detlef Woicke mit Weinen von Izadi und Abadin Retuerta, Spanien
Whisky/Übersee	Feinkosthaus Tietz Überseeweine, Whiskysortiment
Franken	Edelobstbrennerei Ziegler, Freudenberg mit Alain Langlois

Während der Probe stellen wir **Mineralwasser** und **Baguette** bereit.

Neben unserem Restaurant "August" (12-14.00 und 18.00-20.00 Uhr) ist unsere Bistroecke im Saal durchgehend für Sie geöffnet.

Kostenloser Shuttle-Service von den Bahnhöfen Haste und Bad Nenndorf zum Schmiedegasthaus und zurück.

Kartenvorverkauf 10,00 €, Tageskasse 15.00 €, Karten und weitere Informationen erhalten Sie direkt im Schmiedegasthaus Gehrke oder unter 05725 94410 oder info@schmiedegasthaus.de.

Ihr Romantik Hotel Schmiedegasthaus Gehrke

Familie Gehrke, Familie Petrul und Mitarbeiter

