

**Samstag, 13. April 2019 um 18:00 Uhr**

**Wine & Dine „Essen und Trinken mit den Winzern“ in zehn kleinen, feinen Gängen**

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 € pro Person. Eintrittskarte für den Weintag am Sonntag gratis.

**Sonntag, 14. April 2019 von 11:00-17:00 Uhr**

**Riepener Weintag – IHR persönliches „Wein-Casting“**

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 -	Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen, Öhringen
Mosel-Saar-Ruwer-	Weingut Schloss Saarstein, Serrig
Rheingau -	Weingut Franz Künstler, Hochheim Weingut Robert Weil, Kiedrich
Rheinhessen -	Weingut Bischel, Appenheim – <i>NEUes VDP-Mitglied und Aufsteiger des Jahres im „Vinum“</i> Weingut Gunderloch, Nackenheim
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-Ahrweiler

**Alle teilnehmenden Weingüter sind Mitglied im VDP – Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter**

Niedersachsen -	Sektellerei Duprès, Neustadt a. Rbg., „Der Niedersachsensekt“
Spanien	Agentur Detlef Woicke mit Weinen von Izadi und Abadia Retuerta, Spanien
außerdem	Edelobstbrände „Tietz Weine, Whisky & mehr“, Holger Schulz

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

Neben unserem Restaurant "August" (12-14:00 und 17:30-20:00 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 Romantik Hotel Schmiedegasthaus Gehrke oder unter 05725 94410 oder [info@schmiedegasthaus.de](mailto:info@schmiedegasthaus.de).

**Ihr Romantik Hotel Schmiedegasthaus Gehrke**

Familie Gehrke, Familie Petrul und Mitarbeiter

