



Große Genießer-Weinprobe

- Sektempfang im Barriekeller
- Weinverkostung: 8 Weine als Doppelfolge serviert
- Genießer-Vesperbuffet
- Dessert: Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
- Mineralwasser

Die Weinprobe wird begleitend zum Vesper durchgeführt und zwei der acht Weine werden passend zum süßen Finale des Abends verköstigt.

- 45,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 450,- €
- Dauer ca. 3 Stunden

Weinseminar

In 4 Stunden zum Basiswissen der „Welt des Weines“ gelangen. Themen vom Anbau im Weinberg, dem Ausbau im Weinkeller über Rebsorten- und Qualitätsstufenkunde bis hin zur Weinprobe.

Themen:

- Winzerarbeit im Weinberg
- Die Arbeit im Weinkeller
- Rebsorten- und Qualitätsstufenkunde
- Sensorikschulung

Die Kursgebühr beinhaltet:

- Seminarunterlagen
- Weinverkostung mit 9 Weinen
- Fachkundige Leitung des Seminars
- Frische Brotauswahl
- Früchte- und Käseauswahl
- Mineralwasser
- 39,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 390,- €
- Dauer ca. 2,5 – 3,5 Stunden



Schokolade & Wein

Woher die Schokolade kommt und wie aus der Kakaobohne eine Tafel Schokolade wird.

- 5 tiefdunkle Versuchungen
- 5 hervorragende Weine
- Mineralwasser
- 19,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 190,- €
- Dauer ca. 2 Stunden

Öffentliche Termine für Einzelpersonen und Kleingruppen unter www.aldegott.de



Schokoladenmenü

3-Gänge-Schokoladenmenü mit Weinbegleitung. Vom Trüffelrisotto mit weißer Schokolade bis zur Variation von Grand Cru Schokoladen.

- Sektempfang
- 3-Gänge-Schokoladenmenü
- Begleitet von 5 korrespondierenden Weinen inkl. edelsüßem Weinfinale
- Veranstaltungsort: Hotel-Restaurant Engel, Sasbachwalden
- 55,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 550,- €
- Dauer ca. 3 Stunden

Kulinarische Weinprobe

Weinprobe mit Menü-Begleitung. Die Harmonie von Speise und Wein – ein genussreiches Erlebnis! Gerne richten wir den Sektempfang im schönen Holzfasskeller aus und führen auf Wunsch vor der Weinprobe eine Kellerführung durch.

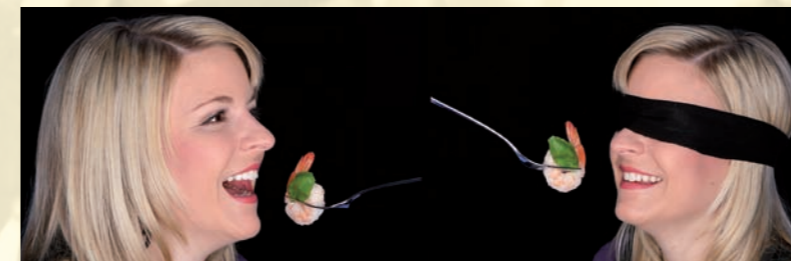
- Aperitif: Sektempfang
- 3-Gänge-Menü
- 5 korrespondierende Weine
- Digestif: Ein Edelbrand oder Eier-Kirsch-Likör
- Mineralwasser
- 49,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 490,- €
- Dauer ca. 3 Stunden

Je nach Saison übersenden wir Ihnen Menüvorschläge zur Auswahl. Unsere Partner sind Gastronomen aus Sasbachwalden.

Menü der Sinne (Dark Dinner)

Lernen Sie Ihre 5 Sinne noch besser kennen. Wahlweise können Augenmasken beim Menü im Kerzenschein getragen werden. Das Menü selbst wird (fast) ohne Besteck serviert. Nach wenigen Minuten ist Ihr Tast-, Hör-, Riech- und Geschmacks-Sinn noch ausgeprägter. Ein außergewöhnliches Erlebnis!

- Aperitif: Sektempfang
- 4-Gänge-Gourmet-Menü
- 4 korrespondierende Weine
- 65,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 650,- €
- Veranstaltungsort: Hotel-Restaurant Engel, Sasbachwalden
- Dauer ca. 3 – 4 Stunden



Nähere Informationen und Terminvereinbarung auf Anfrage.



Kräuter & Wein

Wanderung mit 3 leckeren Kräuter-Snacks und 3 Weinen. Durch Wiesen, Wälder und Weinberge geht es mit einer Kräuterpädagogin und Weinkennerin.

- 22,- € pro Person (ab 15 Personen)
- Bis 14 Personen pauschal 330,- €
- Dauer ca. 2,5 Stunden

Fackelwanderung

Wanderung durch die Gaishöll Wasserfälle zum Flammkuchen essen mit Sektempfang und per Fackelwanderung wieder zurück.

- 22,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 220,- €
- Dauer ca. 2,5 Stunden

Käse & Wein

Zwei traumhafte Partner stellen sich vor. Jeweils 4 Käsesorten und 4 Weine stehen zum Probieren bereit.

- 22,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 220,- €
- Dauer ca. 2,5 Stunden



Wein Erlebnisse

Ganzjährig



Weinproben

Weinbergswanderungen

Kulinarische Weinproben

Wein-Seminare

Schokolade & Wein

Exzellente Weine und Edelbrände aus Sasbachwalden



Talstraße 2
D-77887 Sasbachwalden
Tel. +49 (0)7841 2029-0
Fax +49 (0)7841 2029-18
E-Mail: info@aldegott.de
www.aldegott.de





JEDER AUGENBLICK UNSERES LEBENS IST KOSTBAR

Erleben Sie unvergesslich schöne Momente mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Geschäftspartnern, Kollegen oder Mitarbeitern mit unseren **WeinErlebnissen**. Von der Familienfeier bis hin zum Meeting bieten wir passende Räumlichkeiten an.

Ob für Einzelpersonen oder Gruppen mit bis zu 120 Personen haben wir Vorschläge für Ihre kostbaren Stunden.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Die Uhrzeit für die Weinprobe dürfen Sie auswählen. Alle Preise sind inkl. MwSt. und pro Person aufgeführt. (Änderungen vorbehalten)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Alde Gott Winzer eG
 Talstraße 2
 D-77887 Sasbachwalden
 Tel. +49 (0)7841 2029-0
 Fax +49 (0)7841 2029-18
 E-Mail: info@aldegott.de
 www.aldegott.de

Geschenkgutscheine: Sie suchen noch ein passendes Geschenk zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Verschenken Sie gemeinsame Zeit mit unseren besonderen Weinerlebnissen.

WeinErlebnisse INHALT:

Kennenlern-Weinprobe

Sektverkostung

Weinbergswanderung

Edelbrandverkostung

Genießer-Weinprobe

Große Genießer-Weinprobe

Weinseminar

Schokolade & Wein

Schokoladenmenü

Kulinarische Weinprobe

Menü der Sinne (Dark-Dinner)

Kräuter & Wein

Fackelwanderung

Käse & Wein

Weinprobe

Ganzjährig findet jeden Samstag um 15 Uhr eine Weinprobe statt. Einzelpersonen und kleinere Gruppen dürfen sich gerne ohne Voranmeldung anschließen.

- Kellerführung
- Weinprobe mit 3 Weinen (direkt im Keller)
- 4,- € pro Person
- (3,- € mit Gästekarte)

Von April bis Oktober laden wir zusätzlich jeden Mittwoch um 15 Uhr zur Weinprobe ein.

- Kellerführung
- Weinprobe mit 5 Weinen (in der Probierstube)
- Brotauswahl
- 6,- € pro Person (5,- € mit Gästekarte)



Kennenlern-Weinprobe

Die Weinprobe ist in den Kellerrundgang integriert.

- 3 Weine
- 4,- € pro Person (ab 20 Personen)
- Bis 19 Personen pauschal 80,- €
- Dauer ca. 1 Stunde

Weinbergswanderung (April-Oktober)

Mit Sektumtrunk am Ursprung unserer Sage – dem Alde Gott Bildstöckel. Im Hintergrund der beeindruckende Schwarzwald und eine traumhafte Aussicht über die Weinberge bis in die Rheinebene.

- 3,- € pro Person (ab 20 Personen)
- Bis 19 Personen pauschal 60,- €
- Dauer ca. 1,5 Stunden

Auf Anfrage unterbreiten wir Ihnen gerne Vorschläge und Preise für eine Kulinarische Weinwanderung mit Snacks zwischendurch.



Sektverkostung

Hier lassen wir die Korken knallen! Ein prickelndes Kennenlernen von hochkarätigen feinerlichen Sektspezialitäten. Hergestellt nach der Méthode Champenoise. Vom feinfruchtigen Riesling- oder Pinot-Sekt über den zarten Rosé-Sekt bis zum Genuss ganz in Rot.

- 3 Sektproben
- 5,- € pro Person (ab 20 Personen)
- Bis 19 Personen pauschal 100,- €
- 4 Sektproben
- 7,- € pro Person (ab 20 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 140,- €

• Dauer ca. 1,5 Stunden

Edelbrandverkostung

Eine klare Sache! Knackige Schwarzwälder Kirschen erwarten Sie in ausgereifter Form. Unsere Edelbrände reifen je nach Frucht von 3 bis zu 8 Jahren. Erleben Sie die pure Vielfalt von Mirabellen bis zur Williams-Birne.

- 7 Edelbrände
- Mineralwasser
- Brotauswahl
- 11,- € pro Person (ab 10 Personen)
- Bis 9 Personen pauschal 110,- €
- Dauer ca. 1 Stunde

Genießer-Weinprobe

- Kellerrundgang
- 5 hochwertige Weine
- Brotauswahl
- 6,- € pro Person (ab 20 Personen)
- Bis 19 Personen pauschal 120,- €

Dauer:

- Kellerrundgang und Weinprobe ca. 1,5 – 2 Std.
- Kellerrundgang & Weinprobe mit Vesper ca. 2 – 3 Std.

Zusätzliche Buchungsmöglichkeiten zur Genießer-Weinprobe sind frei wählbar (Preise pro Person):

- * Rustikales Vesperbuffet..... 11,- €
- ** Genießer-Vesperbuffet..... 14,- €
- Käsewürfel 2,- €
- Jeder zusätzliche Wein 1,- €
- 1 Glas Begrüßungs-Sekt..... 2,- €
- Mineralwasser 0,7 Liter Flasche 1,50 €
- Warme Speisen auf Anfrage

* Rustikales Vesperbuffet

Bestehend aus Lyoner, Schwarzwälder Schinken, Hausmacher Leber- und Blutwurst, Bierwurst, Bauernschwartenmagen, Pfefferbeißer oder Landjäger und Käse. Brotauswahl, Senf und Butter werden gereicht.

** Genießer-Vesperbuffet

Genießen Sie die reichhaltige Auswahl von Schinken, Wurst, Käse und Fisch (Lachs, Forelle, Heilbutt). Weiterhin stehen am Buffet Salatvariationen von Wurstsalat, Spargelsalat, Käsesalat sowie Sahnemeerrettich, Knoblauchsoße, eine Brotauswahl, Senf und Butter bereit.

Getränke wie Wein, Sekt, Traubensaft und Edelbrände, die nach der Weinprobe getrunken werden, berechnen wir zum regulären Listenpreis.