

**Freitag, den 17. und Freitag, den 24. September, 19 Uhr: Die großen Weißweine der Welt
inkl. Drei-Gang-Menü aus der Küche Ludger Helbig EUR 159,00**

Die einen sagen, er habe zu viel Säure, die anderen monieren, Weißwein passe nicht zur Hauptspeise. Erleben Sie die reiche Vielfalt von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling, von fruchtig bis holzbetont, von Orangewein bis Grosses Gewächs, von trocken bis süß. Aber Vorsicht: Das Urteil, dass nur Rotwein zum Hauptgang passt, könnte sich als Vorurteil erweisen.

Die Flights und Weine:

1. Der neue Liebling: Sauvignon Blanc. Einmal das Original von der Loire und einmal die inzwischen beliebtere Kopie aus Neuseeland. Wie die Neue Welt die Alte Welt überholt hat.

**Gaudry Sancerre Pour Vous 2017
NZ Dog Point 2018**

2. Im Burgund beginnt die tausendjährige Geschichte des Qualitätsweinbaus in Europa durch die Zisterzienser-Mönche. Im Vergleich dazu ein önologisches Reißbrettprojekt aus der Neuen Welt, das genauso von einem illustren Namen geprägt ist. Der Enkel von Sassicaia-Gründer Marchese Mario Incisa della Rocchetta gründete die Bodega Chacra 2004 in Argentinien. Burgunder aus der Alten und der Neuen Welt im Vergleich. Schmeckt 1000jährige Geschichte wirklich besser als die önologische Moderne?

**Monthelie 1er Cru „Les Duresses“ 2019
Chacra Chardonnay Patagonia 2019**

3. Sie sind der letzte Schrei bei den urbanen Hipstern und bewegen sich zwischen faszinierend eigenständigem Ausdruck und Bio-Müll: Weißwein aus der Amphore und „Orange“ ausgebaut. Was früher als fehlerhafter Wein galt, ist inzwischen bewusster Kult geworden. Spannend können die Weine allemal sein und hier sind zwei hochwertige Vertreter dieser Art:

**Cos Pithos 2019 Sizilien
Preisinger ErDELuftGRAsundreBEN 2019**

4. Die großen Weißweine des Südens: Die Cuvées von der Rhone und aus dem Roussillon. Sie haben die Hitze und die Sonne getankt und schmecken so anders als Riesling & Co, sind aber grandiose Begleiter zum Essen und das nicht nur zu Fisch.

**Clos du Caillou La Reserve 2018
Domaine de l'Horizon Blanc 2011**

5. Die Grossen Gewächse des VDP: Keine Rebsorte drückt die Herkunft so direkt aus wie ein großer trockener Riesling. Riesling von zwei der besten Winzer Deutschlands, aus Rheinhessen und aus Franken: unterschiedliche Böden, die für Geschmack und Ausprägung sorgen.

**BattenfeldSpanier Riesling Am Schwarzen Herrgott Grosses Gewächs 2015
Fürst Riesling Centgrafenberg Grosses Gewächs 2017**

6. Weiß geht auch süß: Die Raritäten vom Riesling und aus dem Sauternes. Heute fristen Süßweine eher ein Schattendasein, gilt doch Schlanksein als kultiviert und elitär sowohl beim Mensch wie auch beim Wein. Süßweine sind jedoch der grandiose Abschluss eines Dinners, bevor dann der Portwein zur Zigarre gereicht wird – aber auch das dürfte bald in Vergessenheit geraten sein. Feiern wie das Süße!

**Rothenberg Riesling Auslese 2017 Kühling-Gillot
Château Doisy Daene 2017**

Die Weinprobe wird mit max. 12 Teilnehmern abgehalten. Es gibt insgesamt 12 verschiedene Spitzenweine, die in 6 Flights zu je 2 Weinen blind probiert werden.

Sollte ein Wein einen Korkfehler haben, sorgen wir für qualitativ und preislich ebenbürtigen Ersatz.

Im Gesamtpreis ist das Drei-Gang-Menü aus der Küche Ludger Helbigs inkl. Brot, Wasser und Kaffee enthalten.

Falls Ihre Begleitung keinen Wein trinken möchte, bieten wir selbstverständlich eine Teilnahme nur zum Menü ohne Weinbegleitung für EUR 69,00 an. Bitte notieren Sie das im Kommentarfeld des Anmeldeformulars

Durch die Proben führt **Markus Vahlefeld**. Bis 2016 arbeitete er als Weinautor für namhafte Weinpublikationen und war Produzent von VinumTV mit Ulrich Kienzle. Heute berät er Spitzenwinzer aus Deutschland.

Markus Vahlefeld lebt in Köln und hat sein Büro in Breunberg.

Die Zahlung erfolgt auf das Konto des „Johannesberger Salons“. Wir senden Ihnen schnellstmöglich eine Rechnung zu. Bitte beachten Sie: die Anmeldung ist erst garantiert, wenn das Geld auf unserem Konto eingegangen ist.

Selbstverständlich wird die Probe den Corona-Bestimmungen konform stattfinden. Wir informieren Sie einige Tage vor dem Termin über die geltenden Bestimmungen.