

Sonntag, 15. Januar 2023

11:00 - 11:30 Winzersekte aus Bayern im offenen Ausschank
Welche Stile und Preise sind bei den fränkischen Winzern zu finden? 5 Sekte, 5 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen. Mit dabei sind: Winzer Sommerach, Weingut Juliusspital, Weingut Höfling, Weingut Brennfleck, Weingut Schwab. Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de

12:00 - 12:30 LUXUS aus Bayern SELLS!
Up Grading der Weinkarten mit Großen Gewächsen aus Franken, 4 Weine, 4 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen, Mit dabei sind: Weingut Wirsching, Bioweingut Laudens Bach, Weingut Dahms, Fürstlich Castell'sches Domänenamt Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de

14:00 - 14:30 Das regionale Weinkonzept
Weinkarten in Bayern – was erwarten die Gäste? Impulsvortrag Susanne Platzer WSET Diploma Holder, WA Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de

15:00 - 15:30 Wine and Foodpairing
Käse und Wein, das Liebespaar! 5 Weine, 5 Winzer, 5 Käse, mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weingut Waldemar Braun, Weingut Kohles, Weinbau Vineamea, Weingut Schmitt, Weingut Rothe Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de



Foto: Fränkische Winzer auf der HOGA, Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland GmbH

Montag, 16. Januar 2023

- 11:00 - 11:30 Silvaner – die europäische Rebsorte stellt sich vor**
Ein perfekter Essensbegleiter in verschiedenen Facetten 5 Silvaner, 5 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen mit dabei sind: Winzer Sommerach, Weingut Waldemar Braun, Weingut Juliusspital, Weingut Kohles, Weingut Wirsching Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
- 12:00 - 12:30 LUXUS aus Bayern SELLS!**
Up Grading der Weinkarten mit Großen Gewächsen aus Franken, 4 Weine, 4 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen, Mit dabei sind: Weingut Höfling, Weingut Brennfleck, Weingut Schwab, Weingut Dahms Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
- 14:00 - 14:30 Das regionale Weinkonzept**
Weinkarten in Bayern – was erwarten die Gäste? Impulsvortrag Susanne Platzer WSET Diploma Holder, WA Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
- 15:00 - 15:30 Wine and Foodpairing**
Brot und Wein – der absolute Klassiker! 5 Weine, 5 Winzer, 5 Brotsorten mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weinbau Vineamea, Weingut Schmitt, Bioweingut Laudens Bach, Weingut Rothe, Fürstlich Castell'sches Domänenamt Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de

Dienstag, 17. Januar 2023

- 11:00 - 11:30 Aroma gut – alles gut!**
Scheurebe, Bacchus, Riesling und Co. zum Neuentdecken in Franken 5 Weine, 5 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weingut Kohles, Weinbau Vineamea, Weingut Höfling, Weingut Brennfleck, Weingut Schwab Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
- 12:00 - 12:30 LUXUS aus Bayern SELLS!**
Up Grading der Weinkarten mit Großen Gewächsen aus Franken, 4 Weine, 4 Winzer mit Kurzpräsentation an den Tischen, Mit dabei sind: Winzer Sommerach, Weingut Juliusspital, Weingut Rothe, Fürstlich Castell'sches Domänenamt Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de
- 14:00 - 14:30 Wine and Foodpairing**
Bayerischer Winzersekt und Barsnacks 5 Sekte, 5 Winzer, 5 Barfood mit Kurzpräsentation an den Tischen, mit dabei sind: Weingut Waldemar Braun, Weingut Schmitt, Weingut Wirsching, Bioweingut Laudens Bach, Weingut Dahms Teilnahme ist kostenlos, vorherige Anmeldung ist erforderlich unter www.culinarium-bavaricum.de