



ProWein 2018
Bar- und Seminarprogramm Franken



ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

Sonntag, 18. März 2018

1.1 - 09:00 Uhr: Bring on the Bubbles (offene Weinbar)

Klassische Flaschengärung: Minimum 9 Monate sind Vorschrift beim Winzersekt, 18 Monate beim Champagner. Alles wunderbar – aber wir servieren 36 Monate Hefelager für die eleganteste Perlage, die perfekt eingebundene Kohlensäure! Winzersekt vom Feinsten aus Franken vom Feinsten.

1.2 - 10:00 Uhr: Heavy Pet (Nat)-ting (moderiertes Seminar)

Pet Nat. Ein Namenskürzel, das für abgedrehte Schaumweine wilder Winzer steht. In Franken scheint sich dieser unkompliziert-frische Trinkspaß besonders wohl zu fühlen. Fünf Naturschäumer locken zum schlucken statt spucken

Referent: Stefan Metzner; Weinakademiker, WSET Wine Educator, Loreat-Ambassadeur du Champagne 2018.

1.3 - 12:00 Uhr: Best of Gold – die 10 besten Weine Frankens (offene Weinbar)

Haben Sie immer schon mal die besten Weine Frankens probieren wollen? Von einer hochkarätigen Sommelier-Jury im Mai in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. So schmecken Sieger!

1.4: - 12:00 Uhr: Familienbande – Schmeckbare Nachfolge (moderiertes Seminar)

Wie in keiner zweiten deutschen Weinregion, verläuft der Generationswechsel auf den Weingütern Frankens harmonisch. Viele Familien nutzen diese Chance, um mit dem Wissen und der Erfahrung zweier Generationen, aber durchaus unterschiedlichen Meinungen, noch spannendere Weine zu erzeugen.

Wir präsentieren fünf gelungene Beispiele.

Referent Andreas Röhrich, Chef-Sommelier Restaurant Broeding, München



ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

1.5 - 14:00 Uhr: Best of Gold – die besten Weine Frankens (moderiertes Seminar)

Haben Sie immer schon mal die besten Weine Frankens probieren wollen? Von einer hochkarätigen Sommelier-Jury in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. So schmecken Sieger!

Referent: Sebastian Bordthäuser, Wein-Autor, Sommelier des Jahres 2012

1.6 - 15:00 Uhr: Traumpaare: Maischegärung & Silvaner (offene Weinbar)

Das bringt Struktur, Länge und Differenzierung: Fränkische Silvaner aus der Vergärung ganzer Trauben, mit Beerenhaut und Kernen im Saft. Hier konzentriert sich alle Theorie im Glas. Zehn Beispiele.

1.7 - 16:00 Uhr: Silvaner Heimat Franken - Jugend & Reife (moderiertes Seminar)

Lagerpotential definiert große Weine! Überall, auch in Franken. Und dort wächst auch die ideale Rebsorte dafür! Als Beweis gibt's sechs Wein-Pärchen - jeweils zwei Jahrgänge, eine Rebsorte: SILVANER!

Referent: Emmanuel Rosier, Finalist Sommelier-Trophy, Sommelier Restaurant Schwein, Berlin

ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

Montag, 19. März 2018

2.1.- 09:00 Uhr: Silvaner Heimat Franken - Jugend & Reife (offene Weinbar)

Lagerpotential definiert große Weine! Überall, auch in Franken. Und dort wächst auch die ideale Rebsorte dafür! Als Beweis gibt's fünf Wein-Pärchen - jeweils zwei Jahrgänge, eine Rebsorte: SILVANER!

2.2 - 10:00 Uhr: Maischegärung vs. Mostgärung (moderiertes Seminar)

Ein Jahrgang, ein Winzer, ein Weinberg – einmal Wein aus dem vergorenen Most und daneben der gleiche Wein aus der Vergärung ganzer Trauben, mit Beerenhaut und Kernen im Saft. Unterschiede und Gemeinsamkeiten. Hier konzentriert sich alle Theorie im Glas. Sechs Vergleichsverkostungen.

Referent: Emmanuel Rosier, Finalist Sommelier-Trophy, Sommelier Restaurant Schwein, Berlin

2.3 - 12:00 Uhr: Best of Gold – die 10 besten Weine Frankens (offene Weinbar)

Haben Sie immer schon mal die besten Weine Frankens probieren wollen? Von einer hochkarätigen Sommelier-Jury in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. So schmecken Sieger!

2.4 - 12:00 Uhr: Bring on the Bubbles! (moderiertes Seminar)

Klassische Flaschengärung: Minimum 9 Monate sind Vorschrift beim Winzersekt, 18 Monate beim Champagner. Alles wunderbar – aber wir servieren 36 Monate Hefelager für die feinste Mousseux, die eleganteste Perlage, die perfekt eingebundene Kohlensäure! Sechsmal Winzersekt vom Feinsten aus Franken.

Referent: Stefan Metzner; Weinakademiker, WSET Wine Educator, Loreat-Ambassadeur du Champagne 2018.



ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

2.5 - 14:00 Uhr: Familienbande – Schmeckbare Nachfolge (moderiertes Seminar)

Wie in keiner zweiten deutschen Weinregion, verläuft der Generationswechsel auf den Weingütern Frankens harmonisch. Viele Familien nutzen diese Chance, um mit dem Wissen und der Erfahrung zweier Generationen, aber durchaus unterschiedlichen Meinungen, noch spannendere Weine zu erzeugen. Wir präsentieren fünf gelungene Beispiele.

Referent Andreas Röhrich, Chef-Sommelier Restaurant Broeding, München

2.6 - 15:00 Uhr: Große Weine aus dem Iphöfer Julius-Echter-Berg (offene Weinbar)

Die Winzer. Der Weinberg. Die Weine. 10 x IJEB pur.

2.7 - 16:00 Uhr: Der unbekannte Müller aus Thurgau (moderiertes Seminar)

Alter rauf - Ertrag runter. Das ist die simple Formel für interessantere Weine. Der Müller-Thurgau hat neben seiner aktuellen Karriere als Frank&Frei-Szenewein, auch eine Zukunft als seriöser Speisebegleiter. You'll taste! Je zwei Jahrgänge von fünf Winzern.

Referent: Sebastian Bordthäuser, Wein-Autor, Sommelier des Jahres 2012

ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

Dienstag, 20. März 2018

3.1 - 09:00 Uhr: Große Weine aus dem Escherndorfer Lump (offene Weinbar)

Die Winzer. Der Weinberg. Die Weine. 10 x Lump pur.

3.2 - 10:00 Uhr: Alter Fränkischer Satz, neu aufgelegt (moderiertes Seminar)

Lust auf das Zusammenspiel? Geboten werden Weißer Elbling, Grüner, Gelber, Roter und Blauer Silvaner, Gelber Traminer, Riesling, Gutedel, Gelber Muskateller, Weißer Burgunder und Spätburgunder. Noch nicht genug? Dann die historischen Rebsorten noch dazu. Fünf Winzer zeigen ihre Interpretation des gemischten Satzes.

Referent Andreas Röhrich, Chef-Sommelier Restaurant Broeding, München

3.3 - 12:00 Uhr: Bring on the Bubbles (offene Weinbar)

Klassische Flaschengärung: Minimum 9 Monate sind Vorschrift beim Winzersekt, 18 Monate beim Champagner. Alles wunderbar – aber wir servieren 36 Monate Hefelager für die feinste Mousseux, die eleganteste Perlage, die perfekt eingebundene Kohlensäure! Winzersekt vom Feinsten aus Franken.

3.4 - 12:00 Uhr: Silvaner Heimat Franken - Jugend & Reife (moderiertes Seminar)

Lagerpotential definiert große Weine! Überall, auch in Franken. Und dort wächst auch die ideale Rebsorte dafür! Als Beweis gibt's sechs Wein-Pärchen - jeweils zwei Jahrgänge, eine Rebsorte: SILVANER!

Referent: Stefan Metzner; Weinakademiker, WSET Wine Educator, Loreat-Ambassadeur du Champagne 2018.



ProWein 2018 Bar- und Seminarprogramm Franken

3.5 - 14:00 Uhr: Maischegärung vs. Mostgärung (moderiertes Seminar)

Ein Jahrgang, ein Winzer, ein Weinberg – einmal Wein aus dem vergorenen Most und daneben der gleiche Wein aus der Vergärung ganzer Trauben, mit Beerenhaut und Kernen im Saft. Unterschiede und Gemeinsamkeiten. Hier konzentriert sich alle Theorie im Glas. Sechs Vergleichsverkostungen.

Referent: Sebastian Bordthäuser, Wein-Autor, Sommelier des Jahres 2012

3.6 - 15:00 Uhr: Best of Gold – die 10 besten Weine Frankens (offene Weinbar)

Haben Sie immer schon mal die besten Weine Frankens probieren wollen? Von einer hochkarätigen Sommelier-Jury im Mai in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. So schmecken Sieger!