

# 5. Langeooger Wein-Winter

15.01. – 19.01.2020

---

**Mittwoch 15.1. 2020 16.00 bis 18.00 Uhr**

## **Wein und Musik:**

Sting-Weinprobe mit "Message in a Bottle"  
Pop-Ikone Sting (Police) hat die Bühne gewechselt.  
1998 kaufte er ein großes Anwesen in der Toskana  
das heute ein Bio-Bauernhof mit Bio-Weinbergen  
ist: Tenuta Il Palagio.  
Mit Leidenschaft und Überzeugung werden 5  
verschiedene Bio-Weine zusammen mit einem Experten-  
Team mit dem Schwerpunkt auf Sangiovese vinifiziert.

## **Veranstaltungsort:**

**Vinothek Weinperle, Barkhausenstr.7**

Unkostenbeitrag € 12

Kostenlos für Strandeckgäste mit Winter-Arrangement

**Donnerstag 16.1 2020 16 Uhr bis 18.00 Uhr**

## **Top-Brenner aus dem Schwarzwald:**

Destillierere Marder, Albruck-Unteralpfen,  
Südschwarzwald, an der Grenze zur Schweiz.  
Edmund Marder gehört zu den 10 besten Brennern in  
ganz Europa! Seine Brände sind lupenrein, ohne  
künstliche Aromen oder sonstigen künstlichen Zutaten.  
Zur freien Verkostung stehen 15 verschiedene feinste  
Bränden, Geiste und Liköre: Waldhimbeergeist, Kirsch,  
Williams, Mirabellenbrand, Zwetschgenbrand,  
Gravensteiner Apfelbrand Holz, Haselnuss,  
Orangengeist, Winterapfellikör, Sauerkirschbrand,  
Quittenbrand, Zibartenbrand, Marillenbrand,  
Schlehenbrand, Holunderbrand, Bierbrand und vielleicht  
noch mehr....

## **Veranstaltungsort:**

**Vinothek Weinperle, Barkhausenstr. 7**

Unkostenbeitrag € 14

Kostenlos für Strandeckgäste mit Winter-Arrangement

**Donnerstag 16.1 2020 um 20.30 Uhr**

## **Sherry mit dem Chef! Heute: Jerez und Montilla!**

Heute verkosten wir „Sherrys“, die nicht so heißen dürfen  
und lösen das Geheimnis darum!

## **Veranstaltungsort: Panorama-Restaurant Seekrug**

Kostenbeitrag €15,00

Kostenlos für Strandeckgäste mit Winter-Arrangement

**Freitag 17.1. 2020 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr**

## **Gin Kult. Was steckt hinter dem weltweiten Gin Kult?**

Warum machen so viele Ihren eigenen Gin? Inzwischen  
gibt es eine unüberschaubare Fülle an Gin-Sorten auf  
der ganzen Welt. Wir bringen Licht ins Dunkle. Gehen  
der Sache nach und zeigen Ihnen warum das so ist und  
worauf es ankommt.

## **Veranstaltungsort:**

**Vinothek Weinperle, Barkhausenstr. 7**

Unkostenbeitrag 12€

Kostenlos für Strandeckgäste mit Winter-Arrangement

**Freitag, 17.1. 2020 ab 18:00 Uhr**

## **Küchen- & Weinparty**

Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter,  
erleben Sie eine echte Profiküche Hautnah.  
Sprechen sie mit den Meistern der Kochkunst und holen  
sie sich Ihre Liebesspeise am Ort der Zubereitung  
selbst ab.

Dazu präsentiert Karl-Heinz Wehrheim seine edlen  
Tropfen an einem Probenbüffet mitten im Restaurant  
Das ist ostfriesische Gemütlichkeit gepaart mit Pfälzer  
Lebensart

## **Veranstaltungsort: Panorama-Restaurant Seekrug**

Kostenbeitrag alle Speisen und Weine € 38,00

Kostenlos im Rahmen des (Wein-) Winter-Arrangements  
unseres Biohotels

**Samstag 18.01. 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

## **Aperitif Nachmittag mit Crémant und Champagner!**

Heute schenkt die Vinothek Weinperle im Alpaka Laden  
von Claudia feinsten Crémant (Weiss und Rose) vom  
Weingut Winterling aus Niederkirchen bei Deidesheim  
aus. Oder darf es vielleicht ein Glas von unserem  
Königs-Champagner Pol Roger sein? Sie haben die  
Wahl mit Vorfreude beschwingt in den Abend zu starten.  
Kosten Sie, probieren Sie, wählen Sie Ihren Favoriten!

## **Veranstaltungsort:**

**Alpaka Laden am Schniederdamm 8, Pferdehof Peer  
Stall. Kostenbeitrag 12 €**

Kostenlos für Strandeckgäste mit Winter-Arrangement

**Samstag, 18. Januar 2020 BEGINN UM 19:00 Uhr**

## **Ostfriesisches Spezialitäten-Menü mit Weinen von Battenfeld-Spanier & Kühling-Gillot**

*Carolin Spanier* - Weingut Kühling-Gillot, direkt an der  
Rheinterrasse mit dem berühmten roten Schieferboden  
*Hans Oliver Spanier* – Weingut Battenfeld-Spanier, im  
Wonnegau mit Weinbergen auf kargen Kalkböden  
**Zusammen 2 x Rheinhessen in all seiner Vielfalt**

Genießen Sie ein ostfriesisches Spezialitätenmenü in  
4 Akten, begleitet von je einem Wein der beiden  
Weingüter. Durch die Probe leiten und kommentieren  
wird unser Freund Frank Schuber, langjähriger  
Mitarbeiter beider Güter und profunder Kenner.  
*Herzlich und zwanglos ! Spaß an Wein und Genuss!  
Ohne Chichi und Goldrand am Teller!*

## **Veranstaltungsort: Panorama-Restaurant Seekrug**

### **Nur auf Anmeldung**

Kostenbeitrag alle Speisen und Weine € 55,00

Kostenbeitrag im Rahmen des (Wein-) Winter-  
Arrangements vom Biohotel 15,00€