

# Europäische Weine, Bordeaux-Raritäten & Schaukelbraten

**B** [fienholdbiss.de/aktuelles/europaeische-weine-bordeaux-raritaeten-schaukelbraten/](http://fienholdbiss.de/aktuelles/europaeische-weine-bordeaux-raritaeten-schaukelbraten/)



## Zellertal Weinfestival

**vom 9. – 11. Mai 2020**

Die Pfalz wird im Mai zum großen Genussziel für Weinliebhaber und Fachleute. Die Premiere des **Zellertal Weinfestivals** lockt mit vinophilen Höhepunkten: Winemakers' Dinner mit Christian Rubert und **Master of Wine Thomas Curtius**, Bordeauxprobe aus vergangenen Jahrzehnten begleitet von Gourmet-Tapas aus der Küche von **Sterne-Koch Benjamin Maerz**, eine Weinmesse mit über 100 herausragenden europäischen Weinen, leckere Pfälzer und Nahetaler Gerichte und anderem mehr. Veranstalter sind Weinhändler, Sommelier und Weinakademiker Jürgen Tullius und seine Frau Sigrun Webel-Tullius (im Bild oben rechts), die gemeinsam mit ihren Mitarbeitern eine Weinmesse der Extraklasse veranstalten möchten. „Regionaler und internationaler Genuss vor historischer Kulisse“ lautet das Motto auf dem schönen Hof Bremer in Niefernheim. Das Festival findet vom 9. bis 11. Mai statt, der **Ticketverkauf** hat bereits begonnen.



Weingut Bremer, Zentrum des Zellertal Weinfestivals

# Europäische Weine, Bordeaux-Raritäten & Schaukelbraten

**B** [fienholdbiss.de/aktuelles/europaeische-weine-bordeaux-raritaeten-schaukelbraten/](http://fienholdbiss.de/aktuelles/europaeische-weine-bordeaux-raritaeten-schaukelbraten/)



Der legendäre Pfälzer Saumagen gehört natürlich zum Programm, aber auch andere Spezialitäten wie der Original „Obersteiner Schaukelbraten“. Einheimische Schmankerl gehen Hand in Hand mit Raffinessen der französischen Haute Cuisine. **Christian Rubert**, in Frankfurt durch das Restaurant Eckstein noch in bester Erinnerung, wird in seinem *Karlbacher* ein Fünf-Gänge-Menü servieren, zu dem Laura Rubert mit ihrem Serviceteam über 15 internationale Weine aus Großflaschen ausschenken. Moderiert wird dieser außergewöhnliche Abend vom Master of Wine Thomas Curtius aus Korb im Remstal. Viele der Winzer werden an diesem Abend auch persönlich dabei sein. Freuen darf man sich nach dem Menü auf den selbstgebrannten „Rischinger Mirabell“. Für Menü, Aperitif und alle Weine sowie Wasser, Kaffee und Digestif werden moderate 149 € pro Person aufgerufen.

Weitere Highlights dürften auch die beiden **Bordeaux-Tastings mit Peer Pfeiffer** werden, unter anderem mit Château Batailley 1975, Château Haut-Bages Monpelou 1983, Château Trotte Vielle 1994, Château du Domaine de L´Eglise 2005 sowie dem Sauternes Rieussec 2011. Dreh- und Angelpunkt des Weinfestivals ist das **Weingut Bremer** in Zellertal-Niefernheim. Dort werden am 10. und 11. Mai über 20 Spitzenweingüter aus Deutschland und der „Alten Welt“ ihre Erzeugnisse zur Verkostung stellen.

## Zellertal Weinfestival, 9.-11. Mai 2020

**TICKET-RESERVIERUNG:** [www.jt-consulting.de/festival.php](http://www.jt-consulting.de/festival.php)

**PERSÖNLICHE FRAGEN:** [0049 171 197 00 40](tel:00491711970040)

**SCHRIFTLICHE ANFRAGEN:** [sommelier@jt-consulting.de](mailto:sommelier@jt-consulting.de)