

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Wein- und Whiskyprobentermine



Neuer Anmeldungsvorgang für alle Weinproben ab dem 19.09.2020.

Anmeldungen unter :

mail@dasweincabinet.de

Außer wenn anders vermerkt

Anmeldungen : Anmeldungen verlaufen ausschließlich schriftlich über mail@dasweincabinet.de. Sie Die Bezahlung erfolgt per Vorkasse (oder mit dem Einlösen von Gutscheinen), Wir erklären Ihnen in unserer Antwort-Email wie das funktioniert.

Gutscheine : (Termingebunden oder nicht) sind im Wein Cabinet (oder per Post, auf Rechnung) erhältlich!

Allgemein : Es werden in der Regel bei Proben und Seminaren vier Weißweine und vier Rotweine verkostet (Freitag u. Samstag.) außer wenn anders vermerkt, finden alle Weinproben im Wein Cabinet (Bierstraße 7, 49074) statt. Außer wenn anders vermerkt wird zu allen Weinproben Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Online Buchung : Bald erhältlich!

Abmeldungen : Bei einer Abmeldung Ihrerseits bis zu 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin wird der Betrag komplett erstattet. Bei einer Abmeldung Ihrerseits bis zu 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin, wird der Betrag zur Hälfte erstattet. Bei einer Abmeldung Ihrerseits weniger als 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin, können wir leider keine Teilnahmegebühren erstatten. Die Karten sind allerdings übertragbar.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Aktualisiert am 08.09.2020

2020

Januar

Freitag 10.01.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 11.01.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00 / Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

Ausgebucht

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
 - Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.
-

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 17.01

Weinprobe: First Drop Winery, Australien

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Nur noch wenige Plätze
verfügbar

Matt Gant (Jahrgang 74) und John Retsas (Jahrgang 68) sind zwei Weinenthusiasten. Sie haben Weinberge in den besten Lagen von Barossa Valley, McLaren Vale und den Adelaide Hills. Aus der ursprünglichen Idee, den besten Shiraz Barossas zu erzeugen, entwickelte sich ein Weingut mit einer ganzen Bandbreite von Rebsorten. Die Handschrift der beiden ist in allen Weinen zu sehen: Sie sind von besonderer Qualität. Sie machen Spaß. Sie sind sehr gut trinkbar („Drinkability“ ist das Stichwort). Die außergewöhnlichen Label zeigen ihren Einfallsreichtum, ihren Humor und die Leidenschaft für gutes Design.

An dem Abend probieren wir sowohl Shiraz als auch Cabernet, sowie andere Rebsorten (Montepulciano z.B.). Es werden deutlich überwiegend Rotweine probiert. Der ganz große „The Cream Shiraz“ wird natürlich auch verkostet!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 18.01.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00 / Person

Nur noch zwei Plätze
verfügbar

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 24.01.

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 25.01.

Weinprobe: Venetien, Lombardei und Südtirol

19:00 Uhr
€40,00 / Person

nur noch 2 Plätze verfügbar

Diese 3 Regionen gehören zu den Lieblings Urlaubszielen der Deutschen und deren Weine sind auch sehr beliebt. Der Lugana aus der Lombardei, der Valpolicella und Soave aus Venetien sowie einige rebsortenreine Weine aus dem Südtirol sind hier schon lange populär. So wie das Klima dort besonders mild und sanft ist, haben die Weine auch ihre Geschliffenheit und sanfte Natur gemeinsam. Aber wo liegen die Unterschiede?

Wir verkosten an dem Abend Weiß- und Rotweine aus allen 3 Regionen.

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Februar

Samstag 08.02.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00 / Person

Ausgebucht

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 15.02.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00 / Person

Nur noch zwei Plätze verfügbar

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillereien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Altersangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillereien und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 15.02.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 21.02.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 22.02.

Weinseminar 3

19:00 Uhr
€40,00/Person

Der dritte Teil unserer Seminarreihe konzentriert sich auf die Reife der Weine und baut auf die 2 ersten Teile auf. Wir werden mehr über den Ausbau von Wein, aber auch über sein Reifepotenzial erfahren. Dabei werden natürlich den einen oder anderen gereiften Wein probiert.

Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 28.02.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 29.02.

Weinprobe: der Kaiserstuhl! Weingut Holger Koch und Weingut Abril

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es nur um Burgunder Weine : Weißer und Grauer Burgunder, Chardonnay und Pinot Noir (Spätburgunder). Wir werden an dem Abend das Gebiet und Ihre wichtigsten Rebsorten durch 2 der interessanteren Weingütern kennenlernen : Weingut Holger Koch und Abril. 2 relativ junge Bio-Weingütern, die sich in den letzten Jahren als Vertreter der feineren Burgunder-Art etabliert haben. Entdecken sie mit uns das neue Gesicht des Kaiserstuhls!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

März

Freitag 06.03.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 07.03.

Weinprobe Spätburgunder / Pinot Noir Teil 12

19:00 Uhr
€40,00/Person

Die feinste Rebsorte der Welt präsentiert Ihre Vielfalt! Hochwertige Weine aus dem Burgund, Deutschland und mehr erwarten Sie. Achtung wir Verkosten hier nur Rotwein oder fast nur Rotwein!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 13.03.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Ausgebucht

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 14.03

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00 / Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 20.03.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Verschoben auf den
13.06.2020
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 21.03.

Weinprobe: Weingut Clos Bagatelle, St-Chinian (Languedoc)

19:00 Uhr
€40,00/Person

Clos Bagatelle ist eines der spannendsten Weingüter im ganzen Languedoc und definitiv das populärste Weingut in unserem Sortiment! Die Weine sind so unterschiedlich wie die Geschwister Christine und Luc, die das Weingut führen und die Vielfalt deren Terroirs. Entdecken Sie mit uns die gesamte Palette, sowohl Rebsorten reine Weine (perfekt um die Rebsorten kennen zu lernen) als auch deren bekannten Cuvées, in jeglichen Preisklassen, vom gut gemachten Alltags-Wein bis zum seltenen Edlen Tropfen!

Verschoben auf den
30.05.2020
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

April

Freitag 24.04.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht
Abgesagt/verschoben

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Freitag 24.04.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

Ausgebucht
Abgesagt/Verschoben

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 25.04.

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00/Person

Ausgebucht
Abgesagt/Verschoben

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Mai

Freitag 08.05.

Vertikale Probe!

19:00 Uhr
€50,00/Person

Abgesagt/Verschoben
Neuer Termin : 17.07.2020

Eine Vertikale Probe ist eine Weinprobe bei der mehrere Jahrgänge eines Weines probiert werden. Seit vielen Jahren sammeln wir fleißig um solche Proben eines Tages anbieten zu können. Die Zeit ist nun gekommen. Wir stellen 2 oder 3 Weine in mehreren Jahrgängen vor (Die genaue Weinauswahl wird vor der Probe festgelegt. Bitte informieren Sie sich bei uns. Eine solche Probe bietet mehr Informationen als alle anderen, um einen Anblick auf das Potenzial einiger hochwertigeren Weine zu bekommen und ist immer besonders spannend. Wenn Sie sich immer gefragt haben, wie die Weine werden, wenn sie gereift sind. Dies ist der perfekte Abend für Sie!

Samstag 09.05.

Frische Sommer Weine!

19:00 Uhr
€40,00/Person

Abgesagt/Verschoben
Neuer Termin : 18.07.2020

Von den Klassikern wie Riesling und Sauvignon Blanc bis zu exotischeren Produkten: Vernaccia di San Gimignano, Rias Baixas, Rueda ... An diesem Abend ist für jeden etwas besonderes dabei! Achtung hier gibt es nur Weiß- und Roséweine! Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 15.05.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Abgesagt/Verschoben

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 16.05.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Abgesagt/Verschoben

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 23.05.

Weißweine des Südens

19:00 Uhr
€40,00/Person

Deutschland ist berühmt für seine Weißweine aber was gibt es bei den Nachbarn? Vor allem, wenn sie an die Mittelmeerküste und Südeuropa denken, stellen sich die Weinfreunde in Deutschland eher Rotweine vor... Dort findet man aber auch erstklassige Weißweine aus den unterschiedlichsten Rebsorten! Wir gehen auf Entdeckungstour! Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Abgesagt/Verschoben
neuer Termin : 04.09.2020

Freitag 29.05.

Weinprobe : klassische Weißweine

19:00 Uhr
€50,00/Person

Im Wein Cabinet. Entdecken Sie die Welt der großen Klassiker: Champagner, Sancerre, Weißer Bordeaux, Riesling von der Mosel, vom Rhein und aus dem Elsaß, Chardonnay aus dem Burgund... Eine Welt voller Finesse und Eleganz!

Verschoben : 27.06.2020
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Samstag 30.05.

Weinprobe: Weingut Clos Bagatelle, St-Chinian (Languedoc)

19:00 Uhr
€40,00/Person

Clos Bagatelle ist eines der spannendsten Weingüter im ganzen Languedoc und definitiv das populärste Weingut in unserem Sortiment! Die Weine sind so unterschiedlich wie die Geschwister Christine und Luc, die das Weingut führen und die Vielfalt deren Terroirs. Entdecken Sie mit uns die gesamte Palette, sowohl Rebsorten reine Weine (perfekt um die Rebsorten kennen zu lernen) als auch deren bekannten Cuvées, in jeglichen Preisklassen, vom gut gemachten Alltags-Wein bis zum seltenen Edlen Tropfen!

Verschoben : 12.06.2020
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 30.05.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillereien zu bieten haben.

Abgesagt

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillereien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Juni

Freitag 05.06.

Rosé und Blanc de Noirs

19:00 Uhr
€40,00/Person

Vom leichten Terrassenrosé bis zum hochwertigen Champagner ist alles dabei... Weiß- und Roséweine aus roten Trauben sind im Trend. Wir verkosten an dem Abend einige Klassiker und »Trendweine«.

Verschoben : 03.07.2020
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Samstag 06.06.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Abgesagt

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 12.06.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

Tasting vom 24.04.
verschoben.

Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 12.06.

Weinprobe: Weingut Clos Bagatelle, St-Chinian (Languedoc)

19:00 Uhr
€40,00/Person

Clos Bagatelle ist eines der spannendsten Weingüter im ganzen Languedoc und definitiv das populärste Weingut in unserem Sortiment! Die Weine sind so unterschiedlich wie die Geschwister Christine und Luc, die das Weingut führen und die Vielfalt deren Terroirs. Entdecken Sie mit uns die gesamte Palette, sowohl Rebsorten reine Weine (perfekt um die Rebsorten kennen zu lernen) als auch deren bekannten Cuvées, in jeglichen Preisklassen, vom gut gemachten Alltags-Wein bis zum seltenen Edlen Tropfen!

Probe vom 03.05.
verschoben.

Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 13.06.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Probe vom 20.03.
verschoben.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 19.06

Vertikale Probe!

19:00 Uhr
€50,00/Person

Eine Vertikale Probe ist eine Weinprobe bei der mehrere Jahrgänge eines Weines probiert werden. Seit vielen Jahren sammeln wir fleißig um solche Proben eines Tages anbieten zu können. Die Zeit ist nun gekommen. Wir stellen 2 oder 3 Weine in mehreren Jahrgängen vor (Die genaue Weinauswahl wird vor der Probe festgelegt. Bitte informieren Sie sich bei uns. Eine solche Probe bietet mehr Informationen als alle anderen, um einen Anblick auf das Potenzial einiger hochwertigeren Weine zu bekommen und ist immer besonders spannend. Wenn Sie sich immer gefragt haben, wie die Weine werden, wenn sie gereift sind. Dies ist der perfekte Abend für Sie!

Samstag 20.06.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillieren zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillieren und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 26.06.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 27.06.

19:00 Uhr
€50,00/Person

Weinprobe : klassische Weißweine

Im Wein Cabinet. Entdecken Sie die Welt der großen Klassiker: Champagner, Sancerre, Weißer Bordeaux, Riesling von der Mosel, vom Rhein und aus dem Elsaß, Chardonnay aus dem Burgund... Eine Welt voller Finesse und Eleganz!

Probe vom 29.05.
Verschoben
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Juli

Freitag 03.07.

19:00 Uhr
€40,00/Person

Rosé und Blanc de Noirs

Vom leichten Terrassenrosé bis zum hochwertigen Champagner ist alles dabei... Weiß- und Roséweine aus roten Trauben sind im Trend. Wir verkosten an dem Abend einige Klassiker und »Trendweine«.

Probe vom 05.06..2020
verschoben
Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Freitag 10.07.

19:00 Uhr
€35,00/Person

Weinprobe

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 11.07.

19:00 Uhr
€40,00/Person

Frische Sommer Weine!

Von den Klassikern wie Riesling und Sauvignon Blanc bis zu exotischeren Produkten: Vernaccia di San Gimignano, Rias Baixas, Rueda ... An diesem Abend ist für jeden etwas besonderes dabei! Achtung hier gibt es nur Weiß- und Roséweine! Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 17.07

Vertikale Probe!

19:00 Uhr
€50,00/Person

Probe vom 08.05.
verschoben.

Plätze limitiert, bitte
kontaktieren Sie uns
telefonisch

Eine Vertikale Probe ist eine Weinprobe bei der mehrere Jahrgänge eines Weines probiert werden. Seit vielen Jahren sammeln wir fleißig um solche Proben eines Tages anbieten zu können. Die Zeit ist nun gekommen. Wir stellen 2 oder 3 Weine in mehreren Jahrgängen vor (Die genaue Weinauswahl wird vor der Probe festgelegt. Bitte informieren Sie sich bei uns. Eine solche Probe bietet mehr Informationen als alle anderen, um einen Anblick auf das Potenzial einiger hochwertigeren Weine zu bekommen und ist immer besonders spannend. Wenn Sie sich immer gefragt haben, wie die Weine werden, wenn sie gereift sind. Dies ist der perfekte Abend für Sie!

Samstag 18.07.

Frische Sommer Weine!

19:00 Uhr
€40,00/Person

Probe vom 09.05.
verschoben.

Nur wenige Plätze verfügbar

Von den Klassikern wie Riesling und Sauvignon Blanc bis zu exotischeren Produkten: Vernaccia di San Gimignano, Rias Baixas, Rueda ... An diesem Abend ist für jeden etwas besonderes dabei! Achtung hier gibt es nur Weiß- und Roséweine! Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

August

Freitag 28.08.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Ausgebucht

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 29.08.

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00/Person

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

September

Freitag 04.09.

Weißweine des Südens

19:00 Uhr
€40,00/Person

Deutschland ist berühmt für seine Weißweine aber was gibt es bei den Nachbarn? Vor allem, wenn sie an die Mittelmeerküste und Südeuropa denken, stellen sich die Weinfreunde in Deutschland eher Rotweine vor... Dort findet man aber auch erstklassige Weißweine aus den unterschiedlichsten Rebsorten! Wir gehen auf Entdeckungstour!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 05.09.

Kulturnacht 2020

ab 18:00 Uhr

Eintritt frei!

im Wein Cabinet und im Steinwerkshof: Kunst, Kultur und feine Weine! Genießen Sie Live-Musik, interessante Skulpturen, leckere kulinarische Köstlichkeiten und eine besondere Auswahl unserer besten Weine aus allen bekannten Weinanbaugebieten. Wir freuen uns auf Sie!

Abgesagt

Freitag 11.09.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 12.09.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Freitag 18.09.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 19.09.

Weinprobe „Was ist Qualität?“

19:00 Uhr
€40,00/Person

Das ist wohl die spannendste Frage, wenn es um Wein geht... Wie erkennt man Qualität? Wie erzeugt man sie? Boden und Methoden sind wichtig aber auch Traubenselektion, Reife und eine Reihe von anderen Faktoren. Erkennt man Qualität blind, wenn man sie im Glas hat? Wir sagen ja! Aber etwas wissen ist von Vorteil... An diesem Abend wollen wir genau dieses Wissen vermitteln und Weine vergleichen. Spaß und Aha-Effekte werden auf jeden Fall dabei sein!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 26.09.

Weinseminar 3

19:00 Uhr
€40,00/Person

Der dritte Teil unserer Seminarreihe konzentriert sich auf die Reife der Weine und baut auf die 2 ersten Teile auf. Wir werden mehr über den Ausbau von Wein, aber auch über sein Reifepotenzial erfahren. Dabei werden natürlich den einen oder anderen gereiften Wein probiert.

Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Oktober

Freitag 02.10.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
 - Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.
-

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 09.10.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 24.10.

Die Mittelmeerküste Spaniens

19:00 Uhr
€40,00/Person

Ist die mediterrane Küste Spaniens Weintechnisch nur eine Verlängerung der französischen Küste? Die Rebsorten sprechen dafür. Aber die Stilistik nicht... Katalonien ist wohl das dynamischste Weinbaugebiet des Landes, Mallorca und die Südküste haben auch viel zu bieten... Diese Weinprobe bietet die Chance etwas Urlaub für den Gaumen zu bekommen!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Freitag 30.10.

Klassische Rotweine

19:00 Uhr
€50,00/Person

Entdecken Sie die Welt der großen Klassiker: Bordeaux, Pinot Noir aus dem Burgund, deutsche Burgunder, toskanische Sangiovese und spanische Tempranillo... Eine Welt voller Finesse und Eleganz!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

November

Freitag 06.11.

Weinseminar 2

19:00 Uhr
€40,00/Person

Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!

Ausgebucht

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 07.11.

Vertikale Probe!

19:00 Uhr
€50,00/Person

Eine Vertikale Probe ist eine Weinprobe bei der mehrere Jahrgänge eines Weines probiert werden. Seit vielen Jahren sammeln wir fleißig um solche Proben eines Tages anbieten zu können. Die Zeit ist nun gekommen. Wir stellen 2 oder 3 Weine in mehreren Jahrgängen vor (Die genaue Weinauswahl wird vor der Probe festgelegt. Bitte informieren Sie sich bei uns. Eine solche Probe bietet mehr Informationen als alle anderen, um einen Anblick auf das Potenzial einiger hochwertigeren Weine zu bekommen und ist immer besonders spannend. Wenn Sie sich immer gefragt haben, wie die Weine werden, wenn sie gereift sind. Dies ist der perfekte Abend für Sie!

Freitag 13.11.

Weinseminar 1

19:00 Uhr
€40,00/Person

Ausgebucht

Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine "blind" probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Samstag 14.11.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillieren zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
- Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillieren und den Menschen dahinter
- Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
- Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Samstag 21.11.

UNCORKED 2020 und 2021!!!

Die Veranstaltung (unsere Jährlich Hausmesse mit Winzern in der Lagerhalle) wie Sie sie aus den letzten 8 Jahren kennen kann und wird nicht stattfinden.

ABER :

1. Wir haben ein neues Konzept dafür entwickelt.

Die Details bekommen Sie in der 2. September Woche hier!

2. 2. Eine Frühjahrsveranstaltung möchten wir im Steinwerkshof am 15.05.2021 mit einigen unseren Winzern organisieren. Die genauen Details bekommen Sie im Frühjahr 2021.

Freitag 27.11.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

Samstag 28.11.

Spanien der Jakobsweg

19:00 Uhr
€40,00/Person

Der Norden Spaniens, in etwas der Jakobsweg, hat einige der großen Klassiker in sich. Rioja, Ribera del Duero, Toro, Rueda bis zum Ribeiro, Ribera Sacra und Rias Baixas. Die Klimatisch Bedingungen reichen von Kontinental bis Maritim und die Weine von leicht und erfrischend mineralisch bis Schwer, rot und als „Reserva“ 2 Jahre im Holzausgebaut... Eine sehr bunte Palette für den Gaumen. Entdecken Sie die alten und neuen Pfade Spaniens.

Ausgebucht

Dezember

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 11 – 14 Uhr und 15 – 18.30 Uhr, Sa. 11 – 17 Uhr

Freitag 04.12.

Whisky-Tasting

19:30 Uhr
€59,00/Person

An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben.

- Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky und können das flüssige Gold noch bewusster genießen und beurteilen.
- Lernen Sie Interessantes über:
 - Abfüllungen mit Alterangabe gegen NAS-Abfüllungen, also Abfüllungen ohne Altersangabe: No Age Statement
 - Methoden der Herstellung
 - Reifung und die verschiedenen Finishings
 - Die wichtigsten Whiskyarten (vom Malt zum Rye)
 - Whiskystile
 - Geschichte(n) und Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter
 - Dazu servieren wir Brot sowie Wasser zur Geschmacksneutralisierung.
 - Sie erhalten außerdem umfangreiche Tasting-Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.

Samstag 05.12.

Die große Champagner-Probe

19:00 Uhr
€99,00/Person

im Wein Cabinet. »Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.« – Madame Lily Bollinger.

Lernen Sie hier nicht nur Klassiker kennen, sondern auch große berühmte Weine, gereifte Jahrgangs-Champagner und einige der Top-Cuvées. Dazu werden feine Amuses-Bouches serviert!

Freitag 11.12.

Weinprobe

19:00 Uhr
€35,00/Person

Es werden in der Regel vier Weißweine und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.

Ausgebucht

Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.

DAS WEIN CABINET®

Bierstraße 7 · 49074 Osnabrück · T. 0174 - 99 44 856 · mail@dasweincabinet.de
Öffnungszeiten: Di. - Fr. 11 - 14 Uhr und 15 - 18.30 Uhr, Sa. 11 - 17 Uhr

Samstag 12.12.

Weinprobe: Nur das Beste!

19:00 Uhr
€50,00/Person

Entdecken Sie die schönsten Weine des Sortiments 2020 und unsere persönlichen Favoriten!

nur noch wenige Plätze
verfügbar

Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.
