

HOGA Nürnberg 2025

Programm – SILVANER HEIMAT

(Teilnahme ist kostenlos, vorherige
Anmeldung wird erbeten unter
www.culinarium-bavaricum.de)

Halle 4, Stand A 10

12.01.2025

11:00 – 12:00: Winzersekte aus Bayern by Glas

Kurzpräsentation direkt an den Tischen mit
Sommelière Jenny Weiss
Präsentation verschiedener Stilrichtungen
und Preisklassen fränkischer Winzersekte
Verkostung: 5 Sekte / 5 Winzer

12:00 – 13:00: Premium aus Bayern – läuft!

Präsentation an den Tischen mit Sommelier
Max Eder
Up Grading der Weinkarten mit exklusiven
Großen Gewächsen aus Franken
Verkostung: 4 Weine / 4 Winzer

13:00 – 14:00: Workshop - Wein-Cuvée selbermachen!

Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine
interaktive Erfahrung
Welche Grundweine passen zusammen und
wie groß ist der Vorteil einer eigenen
Komposition auf der Karte?

14:00 – 15:00: Die Rosa Welle!

Präsentation an den Tischen mit Sommelier
Max Eder
Entdecken Sie Rosé mit und ohne Bubbles –
Bestseller für jede Weinkarte

15:00 – 16:00: Brot und Wein

Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike
Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und
Sommelière Susanne Platzer
Brot trifft auf die perfekte Weinbegleitung;
eine klassische Kombination neu interpretiert
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer / 5 Brote

13.01.2025

11:00 – 12:00: Silvaner - Der europäische Rebsorten-Star

Kurzpräsentation an den Tischen mit
Sommelier Max Eder
Ein vielseitiger Essensbegleiter mit
unzähligen Facetten
Verkostung: 5 Silvaner / 5 Winzer

12:00 – 13:00: Alkoholfrei mit Wein!?

Präsentation an den Tischen mit Sommelier
Thomas Wachter (Gourmetrestaurant
Rottner, 1 Stern)
Genussvoll ohne Alkohol – ob still oder mit
Bubbles
Verkostung: 4 alkoholfreie Weine / 4 Winzer

13:00 – 14:00: Workshop - Wein-Cuvée selbermachen!

Mit Winzer Michael Meusert an der Bar – eine
interaktive Erfahrung
Welche Grundweine passen ideal zusammen?
Wie kreiert man eine individuelle Haus-
Cuvée, die perfekt in die Karte passt?

14:00 – 15:00: Aroma gut – alles gut!

Kurzpräsentation an den Tischen mit
Sommelier Thomas Wachter
Scheurebe, Bacchus, Riesling & Co.:
Klassische Rebsorten neu entdeckt
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer

15:00 – 16:00: Brot und Wein

Präsentation an der Bar mit Bäckerin Mareike
Fries (Weinprinzessin aus dem Taubertal) und
Sommelière Susanne Platzer
Brot trifft auf die perfekte Weinbegleitung;
eine klassische Kombination neu interpretiert
Verkostung: 5 Weine / 5 Winzer / 5 Brote

14.01.2025

**11:00 – 12:00: Das regionale
Weinkonzept**

*Mit Susanne Platzer (WSET Diploma Holder)
Impulsvortrag: Was erwarten Gäste von einer
Weinkarte in Bayern?*

**13:00 – 14:00: Winzersekte aus Bayern
by Glas**

*Kurzpräsentation direkt an den Tischen mit
Sommelière Jenny Weiss
Präsentation verschiedener Stilrichtungen
und Preisklassen fränkischer Winzersekte
Verkostung: 5 Sekte / 5 Winzer*

