

SONNTAG 17. MÄRZ 2019 | SUNDAY MARCH 17, 2019

9:45 Uhr | 9:45am DE|EN

Für frühe Vögel: Crémant de Bordeaux & Croissant.
For early birds: Crémant de Bordeaux & Croissant. Gerhild Burkard, Sommelière DE|EN

11:00 Uhr | 11:00am DE|EN

Bordeaux en Blanc! Entdecken Sie die trockenen, weißen Sommerweine 2019.
Bordeaux en Blanc! Discover dry white summer wines for 2019. Sebastian Bordthäuser, Sommelier

12:15 Uhr | 12:15pm DE

Planète Bordeaux: Weine die man mit Freunden und zu Speisen genießt.
Planète Bordeaux: Wines to enjoy with friends and food. Gerhild Burkard, Sommelière

13:30 Uhr | 1:30pm DE

Bordeaux heute: Rotweine für den modernen Geschmack.
Bordeaux today: Contemporary red wines! Lidwina Weh, Sommelière

14:45 Uhr | 2:45pm DE|EN

Echte Weine für echte Typen: Entdecken Sie moderne Weine aus Bordeaux.
Real wines for real people: Discover contemporary Bordeaux wines. Sebastian Bordthäuser, Sommelier

15:45 Uhr | 4:00pm DE|EN

Das Wesentliche des heutigen Bordeaux: Die 6 Weinfamilien.
The essentials of Bordeaux today: The 6 wine families. Björn Bittner, Weinblogger

17:00 Uhr | 5:00pm EN

Rendezvous mit jungen Winzern aus Bordeaux.
Rendez-Vous with the new generation of Bordeaux vintners. Michelle Cherutti-Kowal, Master of Wine

MONTAG 18. MÄRZ 2019 | MONDAY MARCH 18, 2019

9:45Uhr | 9:45am DE|EN

Ist WEISS das neue ROT? Verkosten Sie die Welt der trockenen Weißweine aus Bordeaux. *Is white the new red? Taste the world of dry white wines from Bordeaux. Markus Del Monego, Master of Wine & Sommelier World Champion*

11:00 Uhr | 11:00am EN

Echte Weine für echte Typen: Entdecken Sie moderne Weine aus Bordeaux.
Real wines for real people: Discover contemporary Bordeaux wines. Michelle Cherutti-Kowal, Master of Wine

12:00 Uhr | 12:00pm DE

Viel Geschmack und herausragende Persönlichkeiten! Entdecken Sie die Côtes de Bordeaux neu.
Great tastes, great personalities! Discover the Côtes de Bordeaux today. Sabine Ernest-Hahn, Sommelière

13:00 Uhr | 1:00pm EN

Trends aus Bordeaux: Entdecken Sie frische Weinstile aus Bordeaux. *Latest trends from Bordeaux: Discover contemporary white, rose and red wines. Michelle Cherutti-Kowal, Master of Wine*

14:15 Uhr | 2:15pm DE

Bordeaux en Blanc! Entdecken Sie die trockenen, weißen Sommerweine 2019.
Bordeaux en Blanc! Discover dry white summer wines for 2019. Lidwina Weh, Sommelière

15:30 Uhr | 3:30pm DE|EN

Bio und Bordeaux? Entdecken Sie eine Auswahl an Bio-Bordeauxweinen.
Organic & Bordeaux? Discover a range of organic Bordeaux wines. Gerhild Burkard, Sommelière

17:00 Uhr | 5:00pm DE|EN

Terroir Bordeaux: Entdecken Sie Saint-Émilion, Pomerol & Fronsac.
Terroir Bordeaux: Discover Saint-Émilion, Pomerol & Fronsac. Claudio Link, Sommelier

DIENSTAG 19. MÄRZ 2019 | TUESDAY MARCH 19, 2019

10:00 Uhr | 10:00am DE

100 Bordeaux zum Entdecken (deutsche Auswahl 2019)
100 Bordeaux to Discover (German selection 2019) Björn Bittner, Weinblogger

11:15 Uhr | 11:15am EN

Bordeaux en Blanc! Entdecken Sie die trockenen, weißen Sommerweine 2019.
Bordeaux en Blanc! Discover dry white summer wines for 2019. Lidwina Weh, Sommelière

12:15 Uhr | 12:15pm DE|EN

Bio und Bordeaux? Entdecken Sie eine Auswahl an Bio-Bordeauxweinen.
Organic & Bordeaux? Discover a range of organic Bordeaux wines. Christophe Piper, Weinakademiker

13:30 Uhr | 1:30pm DE

Médoc & Graves - verkosten Sie Weine aus den Anbaugebieten des linken Ufers.
Masterclass Médoc & Graves - taste profiles of wines from the left bank. Masterclass. Sabine Ernest-Hahn, Sommelière

14:30 Uhr | 2:30pm DE

Echte Weine für echte Typen: Entdecken Sie moderne Weine aus Bordeaux.
Real wines for real people: Discover contemporary Bordeaux wines. Claudio Link, Sommelier

15:45 Uhr | 3:45pm DE|EN

Süße Versuchung: Die noblen Süßweine aus Bordeaux.
Sweet temptation: The noble sweet wines of Bordeaux. Christophe Piper, Weinakademiker

Wein & Speisen Seminare
Wine & food pairing seminars