

## PROFESSIONELLE TISCHPRÄSENTATION

50 nationale und internationale Winzer mit höchster Anerkennung präsentieren über 200 Spätburgunder der Spitzenklasse. Verkosten, bewerten und vergleichen Sie Spätburgunder aus Frankreich, Schweiz, Österreich, Deutschland, Südafrika, Nordamerika und Neuseeland.

### 10:00 bis 13:00 Uhr

Nur für Fachbesucher

### 13:00 bis 17:00 Uhr

Für Spätburgunderfreunde und Fachbesucher

### Seminare und Workshops

Während der Tischpräsentation bieten wir fortlaufend hochkarätige Workshops mit Verkostung zum Thema Spätburgunder an. Neben Romana Echensberger (MW) erwarten Sie weitere TOP-Dozenten. Die Workshops sind kostenlos.



## ES PRÄSENTIEREN SICH

### CHILE

**Viña Errázuriz** Panquehue

### DEUTSCHLAND

**Griesel & Compagnie** Bensheim

**Weingut & Weinquartier Burggarten** Bad Neuenahr-Ahrweiler

**Weingut Bercher** VDP Vogtsburg

**Weingut Bergdolt-Reif & Nett** Duttweiler

**Weingut Bernhard Huber** VDP Malterdingen

**Weingut Daniel Twardowski** Neumagen-Dhron

**Weingut Dautel** VDP Bönnigheim

**Weingut Deutzerhof** VDP Mayschoß

**Weingut Dr. Heger** VDP Ihringen

**Weingut Franz Keller Schwarzer Adler** VDP Vogtsburg

**Weingut Fritz Wassmer** Bad Krozingen

**Weingut Gregor und Thomas Schätzle** Vogtsburg-Schelingen

**Weingut Gutzler** VDP Gundheim

**Weingut H.-J. Kreuzberg** VDP Dernau

**Weingut J.J. Adeneuer** VDP Bad Neuenahr-Ahrweiler

**Weingut Jülg** Schweigen-Rechtenbach

**Weingut Karl-H. Johner** Vogtsburg

**Weingut Knab** Endingen am Kaiserstuhl

**Weingut Markus Molitor** Bernkastel-Wehlen

**Weingut Martin Wassmer** Bad Krozingen

**Weingut Meyer-Näkel** VDP Dernau

**Weingut Paul Schumacher** Marienthal

**Weingut Philipp Kuhn** VDP Laumersheim

**Weingut Robert König** VDP Rüdesheim

**Weingut Stodden** VDP Rech

**Weingut Trautwein** Bahlingen

**Weingut Ziereisen** Efringen-Kirchen

### FRANKREICH

**Maison Albert Bichot** Burgund

**Maison Joseph Drouhin** Burgund

### ITALIEN

**Schlossweingut Stachlburg** Partschins

### NEUSEELAND

**Johner Estate** Masterton

**Schubert Wines** Martinborough

### NORDAMERIKA

**De Loach Vineyards** Russian River Valley

**Buena Vista Winery** Sonoma

**Domaine Drouhin** Oregon

**Domaine Anderson** Anderson Valley

**Kistler Vineyards** Sonoma

### ÖSTERREICH

**Weingut Alparth** Traiskirchen

**Weingut Fred Loimer** Langenlois

**Weingut Markowitsch** Göttlesbrunn

### SCHWEIZ

**Weingut Davaz** Fläsch

**Weingut Eichholz** Jenins

**Weingut Jean-René Germanier Balavaud** Vétroz

**Winzerei zur Metzg** Zürich

### SÜDAFRIKA

**Newton Johnson Family Vineyards** Hemel-en-Aarde Valley, Hermanus

### USA

**Schug Carneros Estate Winery** Sonoma

Sowie weitere nationale und internationale anerkannte Pinot-Noir-Weingüter.

## PREISE & BUCHUNG

**Pinot Dinner** 179,- Euro

**Tageskarte Symposium** 199,- Euro

**Fachbesucher Tageskarte** 49,- Euro

**Leistungsschau**

**Endkunde Tageskarte** 49,- Euro

**Leistungsschau**

**Gesamtpaket** 399,- Euro

Symposium / Pinot-Dinner /

Leistungsschau

Alle Tickets erhalten Sie online unter [www.spaetburgunder-symposium.de](http://www.spaetburgunder-symposium.de)

Stand Dezember 2016, Änderungen vorbehalten

Mit freundlicher Unterstützung von **ZWIESEL KRISTALLGLAS**



Ein Projekt des International Wine Institutes und der shapefruit AG, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Glaserie „Wine Classics“ von Zwiesel Kristallglas

# INTERNATIONAL PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER SYMPOSIUM

**11.-12. März 2017**

DORINT PARKHOTEL BAD NEUENAHR

Erleben Sie 50 internationale Top-Winzer und ihre Spätburgunder.

- SYMPOSIUM
- SPÄTBURGUNDER-FACHVERKOSTUNG
- PINOT-EXCELLENCE-DINNER

Master of ceremonies:  
ROMANA ECHENSBERGER  
(MASTER OF WINE)

[www.spaetburgunder-symposium.de](http://www.spaetburgunder-symposium.de)

Mit freundlicher Unterstützung von

Powered by **ZWIESEL KRISTALLGLAS**



Fachvorträge und kommentierte Pinot-Noir-Raritätenverkostungen. Weltweit anerkannte Dozenten beleuchten die finessenreiche Vielfalt des Spätburgunders aus Sicht von Winzern, Sommeliers, Kritikern und Vermarktern. Fünf Fachvorträge ca. 15 exklusive Pinot-Noir-Weine, Verkostungslisten und Simultanübersetzung in die deutsche oder englische Sprache. Präsentationen und Videostream stehen als Download zur Verfügung.

#### 11:05 Uhr bis 11:50 Uhr

Anne Krebiehl, Master of Wine, England  
**SPÄTBURGUNDER-KLONE!**

Anne Krebiehl berichtet über die Entwicklung der Spätburgunder-Klone aus Frankreich, Deutschland, Schweiz und USA. Sie zeigt Ergebnisse einiger führender Forschungszentren auf, erklärt den geschichtlichen Hintergrund der Klonkultur und hinterfragt den 777-Klonkult.

VERGLEICHSPROBE

#### 12:00 Uhr bis 12:50 Uhr

Steve Price PHD, Oregon / USA

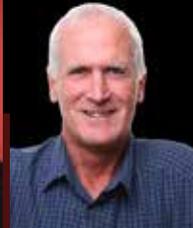
### AUSWIRKUNGEN DES KLIMAS AUF DEN SPÄTBURGUNDER

Steve Price erklärt, wie man den Pinot-Noir-Weinstil angesichts der Klimaveränderungen und der erhöhten Nachfrage im Griff behält. Er zeigt auf, wie sich Phenole beim Pinot Noir von anderen roten Rebsorten unterscheiden, geht auf die klimatischen Einflüsse in der Zusammensetzung der Gerbstoffe ein und stellt Produktionsgebiete für Pinot Noir an der Westküste der USA vor.

Das Symposium wird simultan in Deutsch/Englisch übersetzt



Anne Krebiehl



Steve Price



Romana Echensperger



Carsten Henn

#### 13:00 Uhr bis 13:50 Uhr

Carsten Henn, Journalist und Fachbuchautor, Deutschland

### SPÄTBURGUNDER-NATURWEIN – EIN NEUES KAPITEL FÜR EINE ALTE REBSORTE?

Naturweine sind gefragt! Carsten Henn erläutert, warum der weitgehende Verzicht auf moderne Vinifikationsverfahren ausgebaute Pinot-Spezialitäten in Pariser oder Berliner Weinbars „en vogue“ ist. Henn präsentiert repräsentative Spätburgunder und zeigt die sensorischen Wirkungen bei Spätburgunder-Wein mit extremer Maischegärung oder ohne Zugabe von Schwefel auf.

KOMMENTIERTE VERKOSTUNG

#### 13:50 Uhr bis 14:30 Uhr

Leichtes **Mittagsbuffet** und Gerolsteiner Mineralwasser

#### 14:35 Uhr bis 15:15 Uhr

Professor Dr. Ulrich Fischer, Deutschland

### DAS GANZE POTENZIAL VON PINOT NOIR NUTZEN

Optimale Extraktion und Polymerisation von Anthocyanen und Tanninen. Kaum eine Rebsorte variiert so stark je nach Klima, Jahrgang oder auch Klon wie der Spätburgunder / Pinot Noir. Umso wichtiger ist es, durch eine geschickte und an der Traubenbeschaffenheit ausgerichtete Strategie zur Extraktion und zur Maischegärung zu arbeiten. Weltweit wird zu diesem Thema experimentiert und auch die burgundische Oenologie des Pinot Noirs offiziell

in Frage gestellt. In diesem Vortrag werden neuste Forschungsergebnisse auch zur Farb- und Geschmacksstabilisierung des Pinot Noirs aufgezeigt und durch interessante Versuchsweine untermauert.

VERGLEICHSPROBE

#### 15:30 Uhr bis 16:15 Uhr

Romana Echensperger, Master of Wine, Deutschland

### SPARKLING PINOT - SPÄTBURGUNDER IN DER SCHAUMWEINPRODUKTION

Nach Vorbild der Champagne hat sich Pinot Noir zur klassischen Rebsorte für die Weinbereitung entwickelt. Zusammen vor allem mit Chardonnay bildet der Spätburgunder das Rückgrat der feinsten schäumenden Gewächse. In diesem Vortrag wird Master of Wine Romana Echensperger dem Pinot Noir in prickelnder Version auf den Grund gehen und sensorische Besonderheiten aufzeigen.

KOMMENTIERTE VERKOSTUNG

#### 16:30 Uhr bis 17:15 Uhr

Renzo Cotarella, CEO, Castello della Sala, Italien

### PINOT NERO IN UMBRIEN

„Das grüne Herz Italiens“ wird diese mittelitalienische Region genannt, die als einzige nicht ans Meer angrenzt und eine beeindruckende Landschaftsstruktur mit Hügeln und Bergen aufweist. Renzo Cotarella stellt Pinot Nero aus Umbrien vor und zeigt auf, warum die Region mit kalkreichem Lehmboden perfekt für die noble Sorte Spätburgunder geeignet ist.

VERGLEICHSPROBE

Alle Verkostungen werden in handgearbeiteten Gläsern von Zwiesel Kristallglas durchgeführt.

#### Beginn 19:00 Uhr

Sternekoch Hans Stefan Steinheuer kreiert für die noble Rebsorte Spätburgunder ein Dinner. Genießen Sie jeweils vier verschiedene Gänge mit jeweils zwei unterschiedlichen Gerichten pro Gang in ungezwungener Atmosphäre. Dazu haben Sie die Möglichkeit themenbezogene Spätburgunder aus aller Welt zu genießen. Kochkunst der Spitzenklasse trifft auf elegante Spätburgunder.



## Menü

#### Vorspeise

Geräucherter Saibling mit Blumenkohl und hellem Pilzsud  
Blanc de Noir / Rosé / junge Spätburgunder aus Deutschland



#### Warmes Zwischengericht:

Schweinebauch und -Backe mit Linsen und Frühlingzwiebeln  
Leichte Spätburgunder mit wenig oder kein Holz aus Europa und Neue Welt



#### Hauptgericht

Eifler Lammschulter mit Petersilie und Rib Eye mit Karotte und Fleischsaft  
Große Spätburgunder weltweit



#### Dessert und Käse

Kleine Saisonale Desserts und Deutscher Rohmilchkäse  
Spätburgunder Süßweine und reifere Spätburgunder

Das Menü wird begleitet von Gerolsteiner Mineralwasser.  
Alle Getränke werden in handgearbeiteten Gläsern von Zwiesel Kristallglas präsentiert.