



Prowein 2019

Seminar – und Barprogramm Franken

Das Seminarprogramm wird präsentiert von bekannten Sommeliers, Buchautoren und Verkostern in **Halle 14, Stand D 86**.

Franken – Silvaner Heimat seit 1659.

Die offene Weinbar zum individuellen Verkosten am gleichen Stand bietet drei Tage lang wechselnde Sonderverkostungen.

Seminare: Dauer 45 Minuten, bitte vorab buchen, wir haben begrenzte Plätze!

Offene Weinbar: Keine Anmeldungen notwendig.

Weitere Informationen und Anmeldung unter

www.frankenwein-aktuell.de oder

www.culinarium-bavaricum.de

Sonntag, 17. März 2019

09:00 Uhr | offene Weinbar:

Rot, Rot, Rot!

Spätburgunder: Eleganz und seidige Feinheit von großen Franken!

10 Uhr | moderiertes Seminar

Dosage Zero, Brut oder Dry?

Fränkische Cremants und Winzersekte können sowohl knochentrocken als auch schmeichelnde Cremigkeit. Eine Geschichte von Autolyse und Dosage.

Referent Stefan Metzner

Weinakademiker WSET Wine Educator Loreat - Ambassadeur du Champagne 2018

11:30 Uhr | moderiertes Seminar

ETHOS Franken – dreizehn Winzer – eine Haltung

Der grünste Silvaner, oder, so schmeckt Nachhaltigkeit!

Referent Nils Lackner präsentiert den ETHOS-Silvaner Nr.1, Nr. 2 und drei weitere ETHOS-Weine

Referent Nils Lackner, Sommelier, Sylt

12:00 Uhr | offene Weinbar

Das Aroma eines langen & heißen Sommers

Scheurebe, Traminer, Bacchus & Co aus dem Jahrhundert-Sommer 2018



13:00 Uhr | moderierte Seminar

Orange Weine & Reife

2/ 4 /6 Jahre gereifte, maischevergorene fränkische Silvaner in der Querverkostung

Referent Felix Bodmann, Journalist, Web-Weinschule

14:30 Uhr | moderiertes Seminar

Best of Gold- die 10 besten Weine Frankens

Von einer hochkarätigen Jury in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. Goldmedailienweine im Wettberb gegeneinander: die Champions-Leaque des Frankenweins!

Referent Rakhshan Zhouleh, Sommelier

15:00 Uhr | offene Weinbar

Dosage Zero, Brut oder Dry?

Fränkische Cremants und Winzersekte können sowohl knochentrocken als auch schmeichelnde Cremigkeit. Eine Geschichte von Autolyse und Dosage.

16 Uhr | moderiertes Seminar

Grenzenlos – Silvaner international!

Trockene Silvaner im Genuss-Vergleich: 5 Paare, 5 Stil-Welten, 5 Blickwinkel

Referent Harald Scholl

Stellvertretender Chefredakteur VINUM

Montag, 18. März 2019

09:00 Uhr | offene Weinbar

So trocken wie der fränkische Humor!

Weiß, maximal 4 Gramm RZ und Ende!

10 Uhr | moderiertes Seminar

Grenzenlos – Silvaner international!

Trockene Silvaner im Genuss-Vergleich: 5 Paare, 5 Stil-Welten, 5 Blickwinkel

Referent Harald Scholl

Stellvertretender Chefredakteur VINUM

11:30 Uhr | moderiertes Seminar

Dosage Zero, Brut oder Dry?

Fränkische Cremants und Winzersekte können sowohl knochentrocken als auch schmeichelnde Cremigkeit. Eine Geschichte von Autolyse und Dosage.

Referent Stefan Metzner

Weinakademiker WSET Wine Educator Loreat - Ambassadeur du Champagne 2018

12:00 Uhr | offene Weinbar

Best of Gold- die 10 besten Weine Frankens

Von einer hochkarätigen Jury in Würzburg ausgewählt, bringen wir Frankens beste zehn Weine nochmal ins Glas. Goldmedailienweine im Wettbewerb gegeneinander: die Campions-League des Frankenweins!

13:00 Uhr | moderierte Seminar

Sozial & Premium - Eine Bestandsaufnahme.

3 Fränkische Genossenschaften in 5 international bestückten, verdeckt verkosteten Flights.

Referentin Susanne Platzer, Weinakademikerin WSET

14:30 Uhr | moderiertes Seminar

ETHOS Franken – dreizehn Winzer – eine Haltung

Der grünste Silvaner, oder, so schmeckt Nachhaltigkeit!

Referent Nils Lackner präsentiert den ETHOS-Silvaner Nr.1, Nr 2 und drei weitere ETHOS-Weine

Referent Nils Lackner, Sommelier, Sylt

15:00 Uhr | offene Weinbar

Das Aroma eines langen & heißen Sommers

Scheurebe, Traminer, Bacchus & Co aus dem Jahrhundert-Sommer 2018

16:30 Uhr | moderiertes Seminar

Große Weine aus dem Escherndorfer Lump

Eine der großen Lagen Deutschlands – ein fränkisches Statement. Winzer und ihre Weine aus dem Escherndorfer Lump.

Referentin Carine Patricio, Sommeliere, Restaurant Schanz**

Dienstag, 19. März 2019

09:00 Uhr | offene Weinbar

Dosage Zero, Brut oder Dry?

Fränkische Cremants und Winzersekte können sowohl knochentrocken als auch schmeichelnde Cremigkeit. Eine Geschichte von Autolyse und Dosage.

10:00 Uhr | moderiertes Seminar

Große Weine aus dem Escherndorfer Lump

Eine der großen Lagen Deutschlands – ein fränkisches Statement. Winzer und ihre Weine aus dem Escherndorfer Lump.

Referentin Carine Patricio, Sommeliere, Restaurant Schanz**

12:00 Uhr | offene Weinbar

Rot, Rot, Rot!

Spätburgunder: Eleganz und seidige Feinheit von großen Franken.

12:00 Uhr | moderiertes Seminar

Sozial & Premium - Eine Bestandsaufnahme.

3 Fränkische Genossenschaften in 5 international bestückten, verdeckt verkosteten Flights.

Referentin Susanne Platzer, Weinakademikerin WSET



14:00 Uhr | moderiertes Seminar

Orange Weine & Reife

2/ 4 /6 Jahre gereifte, maischevergorene fränkische Silvaner in der Querverkostung

Referent Felix Bodmann, Journalist, Web-Weinschule

15:00 Uhr | offene Weinbar

Große Weine aus dem Escherndorfer Lump

Eine der großen Lagen Deutschlands – ein fränkisches Statement. Winzer und ihre Weine aus dem Escherndorfer Lump.

Weitere Informationen und Anmeldung unter

www.frankenwein-aktuell.de oder

www.culinarium-bavaricum.de