

Classerie „Wine Classics“ von Zwiesel Kristallglas



INTERNATIONAL PINOT NOIR  
**SPÄTBURGUNDER  
SYMPOSIUM**

SAVE THE  
DATE

**11.-12. März 2017**

DORINT HOTEL BAD NEUENHR

Erleben Sie 60 internationale  
Top-Winzer und ihre Spätburgunder.

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

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

Mit freundlicher Unterstützung von

Powered by  
**ZWIESEL KRISTALLGLAS**

**GEROLSTEINER**  
  
Das Wasser mit Stern

**Dorint**  
Parkhotel  
Bad Neuenahr

  
**AHRWEIN**



INTERNATIONAL PINOT NOIR  
**SPÄTBURGUNDER  
SYMPOSIUM**

PROGRAMM

SAMSTAG, 11. MÄRZ

**10.00 -17.00 Uhr | Symposium**

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

**19.00 Uhr | Pinot-Excellence-Dinner**

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.

SONNTAG, 12. MÄRZ

**Professionelle Tischpräsentation**

60 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.

Besuchen Sie die Spätburgunder Workshops während der Leistungsshow und erweitern Sie Ihr Wissen! Experten des International Wine Institute stehen mit repräsentativen Weinen, professionellen Equipment und großartigem Detailwissen zu Verfügung.

10 - 13 Uhr – Nur für Fachbesucher

13 - 17 Uhr – Für Spätburgunderfreunde und Fachbesucher