

Weinstudio Pfalz Inhaber Dr. Rolf Klein | Schulergasse 2 am Königsplatz | 67346 Speyer | Tel. 06232 6834456
www.weinstudio-pfalz.de | info@weinstudio-pfalz.de | www.facebook.com: Weinstudio Pfalz Inh. Dr. Rolf Klein
Montag Ruhetag Di bis Fr 14-19 Uhr Sa 11 bis 16 Uhr Sonn- und Feiertage geschlossen

Citizen Tim beim WeinzimmerKonzert am 5.1.



Citizen Tim heißt in Wirklichkeit Marco und stammt aus dem Saarland. (Na und?) Seine Songs erzählen Geschichten, die das Leben schrieb. Was man sich halt so erzählt. Seine neue Platte heißt Hospital Breakfast Conversations. Ein Frühstück im Krankenhaus? Bei dem über Arschbomben in den Chiemsee berichtet wird? Man sieht: Es wird spannend und lustig! Beginn ist um 20 Uhr, Eintritt ist frei (Hut geht herum). Bitte Bescheid sagen, wer kommt!

26. 1. 2019: WeinmenüManufaktur „Wild“



Küchenmeister Rhet-Oliver Driest

Wir kochen unter fachmännischer Anleitung von Küchenmeister **Rhet-Oliver Driest** und Koch-Kollege **Ollix Seifert**. Das Vier-Gänge-Menü, das anschließend gemeinsam mit guten Weinen verzehrt wird, kreist um einen **Rehrücken**. Rhet-Oliver kennt sich mit Wild aus: Er ist auch ausgebildeter Jäger! Beginn um 14 Uhr, Preis € 65,-

Wieder im Sortiment: Schenk-Siebert, Krück, Heymanns; Schwarztrauber

Ich freue mich, wieder die leckeren Weine der Familie **Siebert** in Grünstadt-Sausenheim anbieten zu können. Die haben jetzt eine neue, elegantere Ausstattung, wobei die Edition „Leiningerland“ mit dem Riesling Aufstand, dem Silvaner Zweiter Haufen und der Rotweincuvée Brandschatz unverändert geblieben ist. Weine, die schmecken! Das gilt natürlich auch für die Weine von **Carmen Krück**, die jetzt auch den neuen 2018er Secco abgefüllt hat. Wieder hinreißend aromatisch und frisch, einer der besten Seccos, die ich kenne! Die Familie **Heymanns** in Edenkoben bringt hervorragende Rotweine hervor; der majestätische Pinot Noir hat in dem Spätburgunder ohne Barrique einen würdigen Partner. Neu ist ein 2016er Riesling Eiswein. Manche mögen's süß! **Gerhard Schwarztrauber** ist einer der besten Biowinzer in Deutschland. Seine Weine tragen nun ein markantes rotes Etikett. Die sehr elegante, trockene Cuvée Mara Sophie ist im Barrique ausgebaut, während der fruchtig-süffige Deep and Purple ein primeuriger, saftiger Rotwein ist. Spitzenreiter ist die wuchtige Cuvée Masterpiece. Erfreulich sind auch der trockene Rosé und der weiche Auxerrois.

Was sich ändert

Drei Jahre liegen hinter uns, in denen das Überleben am Standort Königsplatz nicht immer leicht war. Ich sage nur: Hitzewelle 2018! Erfreulich haben sich dagegen die Veranstaltungen entwickelt. Bei der letzten des vergangenen Jahres, am 29. Dezember, spielte der „Konjunkturkasper“ vor vollem Haus. Allen hat es einen Riesenspaß gemacht! Im Weinstudio Pfalz treffen sich immer wieder nette Menschen. Im neuen Jahr soll daher mehr Gewicht auf die Veranstaltungen gelegt werden. Der Weinverkauf findet dienstags bis freitags an den Nachmittagen statt, von 14 bis 19 Uhr, an Samstagen von 11 bis 16 Uhr. Einige Preise ha-



ben sich ab dem 1. Januar etwas erhöht. Denn alles muss sich ja schließlich rechnen! Ich bin sicher, dass Sie dafür Verständnis haben. Das Weinstudio Pfalz ist einzigartig. Und das bleibt auch 2019 so. Ihr Rolf Klein, Inhaber

Januar

Hier finden Sie eine Übersicht unserer Veranstaltungen im Januar 2019. Fast alle Proben bieten wir auch für Sie nach Absprache zu anderen Terminen an. Fragen Sie uns einfach. Die Preise gelten pro Person; wir bitten um rechtzeitige Anmeldung.

3.1. Do **Speyerer Genießerprobe** 19 Uhr € 35,-
5 kleine Speisen, 5 Weine, viel Spaß

TIPP!
5.1. Sa **WeinzimmerKonzert mit Citizen Tim** 20 Uhr frei
Der Songwriter und Liedermacher stammt aus dem Saarland. Seine Lieder erzählen Geschichten: „Über Seemöven in Münster, Arschbomben in den Chiemsee und teures Bier in Zürich...“

10.1. Do **Wein Grundlagen** Das Seminar, das ein Weinbuch ersetzt 19 Uhr € 39,-

17.1. Do **Sensorik** Die Kunst zu schmecken 19 Uhr € 39,-

22.1.-24.1. Urlaub!

TIPP!
26.1. Sa **Weinmenü-Manufaktur mit Küchenmeister Rhet-Oliver Driest und Koch-Kollege Ollix Seifert.** Thema: **Wild** Wir bereiten ein leckeres 4-Gänge-Menü rund um einen Rehrücken zu und verzehren es gemeinsam mit ausgesuchten Weinen 14 Uhr € 65,-