



An die Mitglieder und RebatInnen und FreundInnen
des Weinhistorischen Konventes

Liebe Weinfreunde

Herzlich laden wir Sie zum Großen Konventstag am Samstag 5. September 2015 ein.

Der Konventstag findet wieder im Refektorium des Priesterseminars
(Eduard-Schick-Platz 5) statt.

Wir beginnen um 18:30 mit einem Sektempfang
Fuldaer Stadtmusikanten spielen und wir genießen die Mosel-Weine der Vereinigten
Hospizien Trier. Das Menu bereitet wieder André Bronner vor, den Service unsere
Freundinnen vom „Trüffel“.

So ist das Menu geplant

–kleine Modifikationen sind noch möglich

Sektempfang: 2011 Riesling Sekt Extra brut

Süppchen von Karotten und Ingwer

Treffen der Aromen: 2erlei Frucht trifft - Süße und Schärfe

2014 Grauer Burgunder, trocken VDP.Gutswein

2014 Wiltinger Riesling, feinherb VDP.Ortswein

Zanderfilet an Riesling-Senfschaum und Trüffelravioli

Warum es sich lohnt Riesling reifen zu lassen...

1988 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett (fruchtig)

2010 Kanzemer Altenberg Riesling trocken „**Großes Gewächs**“

Sorbet von Zitrone mit Marc de Gewürztraminer

Ein erfrischendes Zwischenspiel mit DEM klassischen Moselprädikat Kabinett

2014 Scharzhofberg Riesling Kabinett (fruchtig) VDP.Große Lage

Gebratene Entenkeule in Riesling-Sauce auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Große Gewächse aus Monopol-Lagen – Saar meets Mittelmosel

2014 Serriger Schloss Saarfesler Schlossberg Riesling „Durchgegoren“ VDP. **Großes Gewächs** Monopol-Lage

2014 Piesporter Schubertslay Riesling „trocken“ VDP. **Großes Gewächs** Monopol-Lage

Warme Pflaumen mit Haselnuss-Eis

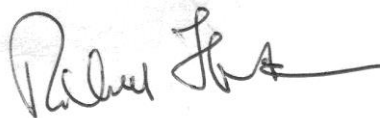
Die Essenz des Rieslings: 1995 Trierer Burgberg Riesling Eiswein (edelsüß)

Die Mitglieder mögen doch bitte zum Anstoßen die Konventsgläser mitbringen.

Kosten: Für Mitglieder des Konventes: 80 € - Für Rebpaten und Gäste 96 €

Anmeldung bei Hartmann@weinhistorischer-Konvent.de oder Fax 0661/3802740

Herzliche Grüße und auf ein frohes Wiedersehen



Richard Hartmann

Kapitelältester

18.07.2015