



## Weinliste und Veranstaltungskalender Juni 2020

Hauptstr. 80 c - 56599 Leutesdorf - Tel. (02631) 72922

Für 2019 empfohlen im Gault&Millau Weinguide, Vinum-Weinführer und  
FEINSCHMECKER [www.leutesdorf-rhein.de/weingut-emmerich](http://www.leutesdorf-rhein.de/weingut-emmerich)

e-mail: [weingut-emmerich@leutesdorf-rhein.de](mailto:weingut-emmerich@leutesdorf-rhein.de)

besuchen Sie auch [www.mittelrhein-weinfuehrer.de/Emmerich.html](http://www.mittelrhein-weinfuehrer.de/Emmerich.html)

### ROT- und ROSÉWEINE

0,75 l

2018er Nr. 1019	<b>Rotwein trocken,</b> Bl. Portugieser, A: 12 - RS: 7,8 - S: 4,8 – 8,80 €/l	6,60 €
2018er Nr. 1119	<b>Rotwein trocken,</b> Dornfelder, Leutesdorfer Gartenlay, Qualitätswein A: 12,5 – RS: 5,6 – S: 5,3 – 10,00 €/l	7,50 €
2019er Nr. 1220	<b>TRAUBENTRÄGER ROT CUVEÉ</b> , feinherb Dornfelder u. Bl. Portugieser, A: 10,5 – RS: 21,1 – S: 4,7 – 9,07 €/l	6,80 €
2019er Nr. 5020	<b>Rosé halbtrocken,</b> Blauer Portugieser, A: 11,5 – RS: 12,8 – S: 5,2 – 9,07€/l	6,80 €

### TROCKENE WEINE

0,75 l

2018er Nr. 519	<b>Weißer Burgunder trocken,</b> Leutesdorfer A: 11,5 – RS: 7,3 – S: 5,6 – 8,80 €/l	6,60 €
2019er Nr. 520	<b>Weißer Burgunder trocken,</b> Leutesdorfer A: 12,5 – RS: 7,1 – S: 5,9 – 9,07 €/l	6,80 €
2018er Nr. 119	<b>Riesling-Hochgewächs trocken,</b> Leutesdorfer A: 12,5 – RS: 8,8 – S: 7,0 – 8,80 €/l	6,60 €
2016er Nr. 1317	<b>Riesling Spätlese trocken,</b> Leutesdorfer Gartenlay A: 12,0 - Rs. 7,1 Rs. 7,1 - S. 6,7 - 16,00 €/l	12,00 €

### HARMONISCH TROCKENE WEINE

0,75

2019er Nr. 720	<b>Chardonnay trocken</b> Leutesdorfer, A: 12,5 – RS: 8,5 – S: 7,1 – 11,60 €/l	8,70 €
2019er Nr. 920	<b>Blanc de Noirs, Blauer Portugieser</b> Leutesdorfer, Weißwein aus roten Trauben harmonisch trocken A: 12,0 – RS: 10,1 - S: 6,9 - 9,87 €/l	7,40 €
2019er Nr. 820	<b>Pinot, Grauer Burgunder harmonisch trocken</b> Leutesdorfer, A: 13 – RS: 12,0 – S: 5,3 – 12,93 €/l	9,70 €
2019er Nr. 320	<b>RHEINSCHIEFER Riesling trocken,</b> Leutesdorfer <b>ALTE REBEN</b> A: 12,5 – RS: 10,4 – S: 8,1 – 12,93 €/l	9,70 €
2018er Nr. 2519	<b>Inspiration</b> Riesling, harmonisch trocken, eine Cuveé der Weingüter Peter Hohn und Gotthard Emmerich A: 12,5 – RS: 11,7 – S: 7,9 – 11,33 €/l	8,50 €

### CLASSIC – UND HALBTROCKENE WEINE 0,75l

2018er Nr. 419	<b>Weißer Burgunder</b> harmonisch trocken A: 12,5 – RS: 11,3 - S: 5,0 – 10,00 €/l	7,50 €
2018er Nr. 1419	<b>Riesling CLASSIC</b> harmonisch trocken A: 12,0 – RS: 13,5 - S: 7,5 – 10,00 €/l	7,50 €
2018er Nr. 219	<b>Riesling-Hochgewächs halbtrocken</b> Leutesdorfer A: 12,0 – RS: 15,4 – S: 6,9 – 8,80 €/l	6,60 €

### FRUCHTIGE- UND LIEBLICHE WEINE 0,75 l

2018er Nr. 619	<b>Leutesdorfer Traubenträger</b> Riesling QbA fruchtig, A: 11,5 - RS: 23,0 - S: 7,7 – 8,80 €/l	6,60 €
2018er Nr. 719	<b>Chardonnay feinherb</b> Leutesdorfer, A: 12,0 – RS: 21,9 – S: 5,1 – 11,33 €/l	8,50 €
2018er Nr. 319	<b>Riesling-Hochgewächs lieblich,</b> Leutesdorfer ALTE REBEN A: 10,5 – RS: 43,8 – S: 6,5 – 8,80 €/l	6,60 €
2018er Nr. 1319	<b>Riesling Spätlese süß ALTE REBEN</b> Leutesdorfer Gartenlay, A: 8,5 – RS: 83,3 – S: 6,5 – 14,66 €/l	11,00 €

### SPEZIALITÄTEN

Riesling Sekt extra trocken	10,93 €/l	0,75 l	8,20 €
Riesling Sekt extra trocken Piccolo	15,00 €/l	0,20 l	3,00 €
<b>Emmerich's alkoholfreier Secco</b>	<b>8,66 €/l</b>		<b>6,50 €</b>
Weinhefebranntwein, 38 % vol.	0,5l - 9,00€	1 ltr.-	12,00 €
Trester, (Grappa), 40 % vol.	0,5l-12,00 €	1ltr. -	18,00 €
Alter Riesling Trester, 40 %	36€/l	0,50l	19,00 €
Williams Christ Birnenbrand, 40 %	20,71€/l	0,70l	14,50 €
Brombeergeist, 45 % vol.	38,00 €/l	0,50l	21,00 €
Kleine Flasche (von der Brombeerschenke)		0,10l	8,00 €
Weinbrand Alt Leutesdorf, VSOP 36 %, 20,70 €/l (Karaffe 31 € 0,7 l)		0,70l	14,50 €
Weinbergspfirsich Edelbrand, 43 % vol.	40 €/l	0,50l	20,00 €
Weinbergspfirsichlikör, 20 %	0,5l - 13€	1 ltr.	18,00 €
Walnuß auf Weinbrand, 30 %	0,5l - 16€	1 ltr.	22,00 €
Weinaperitif, 14,5 %	24,-€/l	0,50 l	12,00 €
Brombeerlikör, 20 % vol.	30,- €/l	0,50 l	15,00 €
Riesling Senf aus der Monschauer Senfmühle im Keramiktopf	100 ml		5,90 €
Oma Marga's Wein Gelee aus blauem Portugieser oder weißem Burgunder	200 ml		3,50 €
Traubengelee von unserer Hausrebe	200 ml		3,50 €
Spitzenöle vom Sternekokh Florian Kurz vom Parkrestaurant Nodhausen in Neuwied			
Rauch Pimentónöl	250 ml	3,92€/100ml	9,80 €
Zitronengras Ingweröl	250 ml	3,92€/100ml	9,80 €
Curryöl	250 ml	3,92€/100ml	9,80 €
Steinpilzöl	250 ml	3,92€/100ml	9,80 €

**Neu**

Knoblauchöl 250 ml 3,92€/100ml 9,80 €

Pfiffige **handgemachte Marmeladen und Aufstriche** von unseren Nachbarn, Familie Gerlich, aus dem Leutesdorfer Klostergarten. Durch den geringen Zuckeranteil von nur 25 % schmecken sie fast wie frische Früchte. Je nach Verfügbarkeit z.B.: Weinbergspfirsich, Feige mit Zwetschge + Dornfelder + Walnuss, Kürbis mit Ingwer + Chili, Mango – Zwiebel Relish, Erdbeere mit Dornfelderrotwein, (2,25 €/100 ml) je 200 ml Glas je 4,50 €  
Brombeergelee von der Brombeerschenke 250 ml 4,00 €

#### **VERSAND**

Wir liefern 3 Fl. oder 6Fl. für **9,00 €**,  
12 Fl. für **11,50 €** und  
18 Fl. Fl. für **14,00 €** per Post/DHL

Mit DHL frei Haus, versichert und temperaturgeschützt in ganz Deutschland. Die Erstlieferung erfolgt per Vorkasse.

Unseren persönlichen Auslieferungsservice erfragen Sie bitte unter den o.g. Nummern. Die Herkunft unserer Weine ist Deutschland, aus dem Anbaugebiet Mittelrhein und sind Qualitätsweine bzw. Prädikatsweine, sofern sie mit einem Prädikat gekennzeichnet sind. Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite. Die genannten Flaschenpreise gelten incl. MwSt ab Hof. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch vorher telefonisch ankündigen.

## **Veranstaltungen unseres Gutes und mit unseren Weinen:**

**Samstag, 11. Januar 2020**

### **Bibel und Wein in der Kirche Oberhonnefeld**

19.00 Uhr, Interessante Wein – Bibeltexte, vorgetragen von Pfarrer Andreas Beck unter Mitwirkung des MGV Oberhonnefeld – Gierend sowie des Singkreises der Kirche. Begleitendes Orgelspiel rundet den Abend ab.



Passend zu den Bibeltexten reicht der Winzer Gotthard Emmerich aus Leutesdorf seine Steilstlagenweine vom Fuße

des Westerwaldes und zeigt in einer kleinen Bilderschau die Landschaft, das Gut und das Wirken des Winzers.



Eintritt: 12 € zu Gunsten Kirchbauverein OHF zur Erhaltung des Kirchengebäudes.

**Freitag, 28. Februar 2020,**

### **Dippegugger**

### **Breuer´s Rüdesheimer Schloss in der Drosselgasse**

Von 19.00 Uhr bis Mitternacht, 79 € pro Person.



Küchenparty und Schlemmen, Lachen, Freunde treffen. Holen sie sich die Leckereien direkt vom Herd und suchen Sie die passenden Weine der Weingüter Georg Breuer und Gotthard Emmerich dazu aus. Tel.: 06722 90500  
[info@ruedesheimer-schloss.com](mailto:info@ruedesheimer-schloss.com)

**Ostermontag, 13. April 2020: Emmausgang nach Leutesdorf  
Frühlingswallfahrt mit Kirche und Wein**



Um 11.00 Uhr beginnt der Ostermontag, wer möchte, mit einer Wallfahrtsmesse in der Kreuzkirche. Und anschließend? Gerne begrüßen wir Sie auch in unserem Gut zusammen mit

der Metzgerei Ahsenmacher aus Andernach und verwöhnen Sie mit gewohnt leckeren Köstlichkeiten aus Küche und

Fällt wegen Coronavirus aus



## **Ahsenmacher**

Lassen Sie uns das Ende der Fastenzeit in unserer gemütlichen Hoflandschaft, beheiztem Kelterhaus oder Probierstube feiern.

**Freitag, 24. April 2020, Landgasthof Eiserner Ritter**

Wein und Wunder...die magische Weinprobe für alle Sinne



Machen Sie für einen Abend Urlaub vom Alltag und genießen Sie!

Mit Wein und Wunder bereiten Ihnen der Mainzer Zauberkünstler O. Luca und das Team des Landgasthof „Eiserner Ritter“ einen Abend des Staunen und Träumens. Wenn Gegenstände durch Geisteskraft bewegt werden, können sie sich magisch verformen. Die Schwerkraft überwinden. Wie liegt der Hauch des Übernatürlichen in der Luft.

Wir laden Sie ein, die irdischen Sinne von Küchenchef René Klütsch mit einem saisonalen 4-Gang Menü verwöhnt. Die

Fällt wegen Coronavirus aus

dazu passenden Weine stellt Ihnen das Weingut Gotthard Emmerich aus Leutesdorf vor.



Der Menüpreis beinhaltet außerdem ein Glas Sekt zum Empfang und Fachinger Mineralwasser.

Veranstaltungsort: Landgasthof Eiserner Ritter, Zur Peterskirche 10 | 56154 Boppard-Weiler, von 18:00 bis 23:00 Uhr

Preis: 79,00 EUR pro Person

Reservierung: Tel. 06742 93...  
[info@eiserner-ritter.de](mailto:info@eiserner-ritter.de), [www.eiserner-ritter.de](http://www.eiserner-ritter.de)

**Sonntag 10. Mai** ... **Freitag, 23. Kulinarisches WeinSTEIGerlebnis der**

11.00 Uhr 8 WeinSTEIGwinz...  
in die Weinberge, tolle...  
Küche, open air, Shuttle...  
mit dem Planwagen info: leutes...  
...rhein.de/weinerlebnis



## Schlemmerpakete können gebucht werden

Bedingt durch die Corona-Krise kann der monatlich stattfindende Schlemmermarkt leider nicht wie geplant durchgeführt werden. Um aber nicht ganz auf das kulinarische Ereignis verzichten zu müssen, hat sich das Amt für Stadtmarketing eine zeitgemäße Alternative ausgedacht.

Mit unserem Schlemmer-to-go-Paket können Sie sich ein Stück des Neuwieder Schlemmertreffs nach Hause holen. Das Amt für Stadtmarketing wird Ihnen in Zusammenarbeit mit den Händlerinnen und Händlern des letzten Jahres eine Tasche voll mit den regionalen und beliebten Produkten des Schlemmertreffs zusammenstellen. In dem Paket ist alles für einen gemütlichen Abend Zuhause enthalten: Bei einer schönen Flasche Wein können Sie alleine oder zu zweit Gebäck und Brezel genießen. Für die klassische Brotspeise bekommen Sie Honig und Marmelade in wechselnden Geschmacksrichtungen dazu. Und wem der Sinn nach etwas Herzhaftem und Warmem steht, der wird mit einer Suppe oder einem Stück Hackbraten auf seine Kosten kommen.

Außerdem hat sich das Amt für Stadtmarketing noch ein kleines Extra einfallen lassen, um die Atmosphäre des letzten Schlemmermarktes einzufangen... Lassen Sie sich überraschen!

Bestellen Sie Ihr Paket zu einem Gesamtpreis von 30 € bis zum 22. Mai per Email an [mmanns@neuwied.de](mailto:mmanns@neuwied.de). Dieses können Sie zu zweit, aber auch problemlos alleine für mehrere Tage

genießen. Die Abholung erfolgt am 28. Mai von 9 bis 19 Uhr am Historischen Rathaus, Pfarrstraße 8, 56564 Neuwied.

**Neuwieder Schlemmermärkte**  
**14.05., 18.06., 16.07., 20.08. und am 17.09.2020**

Jeweils Donnerstags, findet vor dem Hause des historischen Neuwieder Rathauses in der Innenstadt eine tolle „Treffpunkt Neuwieder“ statt. Bei dieser Veranstaltung werden wir neben den besten Weinen die Brombeerschenke, den Riesling Sekt extra trocken und den RIESLING - Let's talk an. Wir veredeln unseren Riesling mit dem heimischen Brombeerschor für der Brombeerschenke und lassen von Elkes Obsthalle eine RUBUS Ihr Temperament überschäumen.

**Pfingstsonntag, 30. Mai 2020 in Bendorf,**  
**Musik & Wein im Sommer an besonderen Orten**

Musik und Wein bilden eine perfekte Kombination – erst wenn man beides vor sich hat, kann man genießen kann. Die Veranstaltungsreihe „Musik & Wein an besonderen Orten“ führt zu den Stätten der Kulturregion. In ihre Stärken in den Vordergrund und laden die Besucher bei Eintritt zu Kultur und Genuss an ausgewählten Stätten.

Ein Wandelkonzert bietet hier nacheinander drei verschiedene musikalische Darbietungen an attraktiven Spielorten, diesmal in der Bendorfer Innenstadt, wie z.B. der Garten an der Medarduskirche. Für 2020 wird die lateinamerikanische Musik im Vordergrund stehen. Der Beginn ist um 18 Uhr geplant.

Für den passenden Weingenuss zur Musik sorgt an allen drei Konzertstätten in Form einer Schlenderweinprobe mit je 2 edlen Weinen aus den Steilstlagen das Weingutes Emmerich aus Leutesdorf. Beim Schlusskonzert erwartet Sie auch ein Kulinarischer Imbiss. Der Eintritt zu den Konzerten ist frei.

**Freitag, 26. Juni 2020, Romantik**  
**Hotel Villa Sayn**

**Spanischer Abend**

**...die Sonne Andalusiens auf dem Teller!**

Ein warmer Sommerabend, Klänge von Gitarrenmusik, spanische Leckereien und dazu erfrischenden Wein vom Mittelrhein.



Dieser Abend wird eine Entdeckungsreise in 5 Gängen durch die Kulinarik Spaniens gepaart mit außergewöhnlichen Weinen vom Weingut Gotthard Emmerich aus Leutesdorf.

Veranstaltungsort:

Romantik Hotel Villa Sayn

Koblenz-Olper-Str. 111 | 56170 Bendorf, von 19:00 - 22:00 Uhr, Preis:

89,00 EUR pro Person

Reservierung: Tel. 02622 94490,

[info@villasayn.de](mailto:info@villasayn.de), [www.villasayn.de](http://www.villasayn.de)

**Sonntag, 05. Juli 2020 in Kettig**

**Bibel und Wein an der St. Bartholomäus-Kirche**

Interessante Wein – Bibeltex-te, vorge-tragen von Pfarrer Thomas Gerber

unter Mitwirkung des Kirchenchors  
Cäcilia Kettig.



Fällt wegen Coronavirus aus

... und zu den Bibeltexten reicht der  
Winzer Gotthard Emmerich aus Leutes-  
dorf seine Steilstlagenweine .

### **Freitag, 10. Juli 2020 ab Boppard Anlässlich 25 JAHRE MITTELRHEIN- MOMENTE**

laden wir ein zu einer exklusiven kulinarisch-vinologischen Rheinreise  
Bord der MS Loreley Star  
14 Köche und 11 Winzer

Seit nunmehr 25 Jahren ... Mittel-  
rhein Momente ... Bestandteil  
des kulturellen ... in Mittelrhein.  
Hier setzen ... Winzer und Spitzen-  
köche ... Welterbe Oberes  
Mittelrhein ... kulinarische Höhepunkte.  
... ultra dieser Highlights ist  
... Gemeinschaftsveranstal-

Fällt wegen Coronavirus aus

Nach den ersten „Schiffsreisen“ an  
Bord des Nostalgiedampfers Goethe in  
den Jahren 2002/2003, folgten Jahre  
auf Kloostergut Besselich,  
dem Schlosshotel Rheinfels und drei  
Jahre an Bord der MS RheinEnergie.



Im Jubiläumsjahr lädt Sie die

Gemeinschaft nun zu einer exklusiven,  
kulinarisch-vinologischen Rheinreise  
an Bord der MS Loreley Star ein.  
Hier können die Gäste an Bord die ver-  
schiedensten Facetten des Welterbes  
nicht nur im Glas und auf dem Teller  
verkosten, sondern genießen während  
der Schiffstour ab Boppard die atembe-  
raubende Kulturlandschaft des Mittel-  
rheins. Das sind Genuss und Ent-  
schleunigung in Perfektion und ist  
deutschlandweit einmalig. Leinen los  
heißt es am 10.07.2020 um 18:30 Uhr  
in Boppard!



Diese einmalige, kulinarische Tour,  
durch das romantische Tal der Loreley,  
vorbei an den Steillagen werden Sie nie  
vergessen.

Kosten: 138 €/ Person

Shuttle-Service, links- und rechtsrhei-  
nisch kann bei Bedarf gebucht werden.  
Reservierungen bei uns.

### **Freitag, 17. Juli 2020 und Samstag 18.07.2020 - 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr Sinziger Weinsommer**

mit dem Weingut Emmerich und Koll-  
gen von der Ahr und der Nahe Unter  
dem Motto „Internationale und regio-  
nale Weine probieren & genießen“ fin-  
det wieder im rustikalen Schein von  
Kerzen und Fackeln und umrahmt von  
Strohballen das Abendweinfest an 2  
Abenden auf dem Kirchplatz statt. Zahl-  
reiche Winzer von Ahr und Rhein und

Nahe stellen ihre neuen Jahrgänge vor. Weiterhin bieten die Sinziger Feinschäfte „lesezeit“ und „les o“ eine Auswahl an internationalen Weinan. Handgemachte Live-Musik an beiden Abenden eine Rahmung des Festes. Auch durch internationale Gastronomen entsteht somit an beiden Abenden ein Fest der Sinne, Kultur und Gemeinschaft. An unserem Sommerabend Sie kompetent und ausserordentlich charmant betreut von der Weinzerin und Weinstudentin Hanna Cordier.

**Fällt wegen Coronavirus aus**



**Samstag, 01. August 2020, 15.00 bis 23.00 Uhr**

**Tafeln am Strom - Leutesdorfer Weinpicknick**

An einer mehrere Hundert Meter langen, stilvoll eingedeckten Tafel in den Rheinanlagen genießen Sie die Weine der WeinSTEIGwinzer und bringen Ihren Picknick Korb- oder Koffer, gefüllt mit kulinarischem und dekorativem nach Ihrem Geschmack selbst mit. Der am schönsten gedeckte Tisch wird Abends bewertet. Extraservice für Emmerich-Freunde: So lange der Vorrat reicht, können Sie bei uns eine

Brauereigarnitur für's Weinpicknick auf der Wiese kostenfrei frühzeitig reservieren, die Sie dann an unserem Weinstand abholen und nachts auch wieder zurückbringen. Somit sind Sie zeitlich nicht gebunden.

**Donnerstag, 20. August 2020, Hotel Stein – Schiller's Restaurant**  
**Kunst-Genuss Mittelrhein**  
**Ein Abend auf Spurensuche in Keller, Küche und Natur**



Ein Sommerabend voller Genuss - Ausstellung der Künstlerin Elisabeth Hansen „Spurensuche in der Natur - Landschaftsfragmente begleitet mit den hervorragenden Steillagen Weinen des Weinguts Gotthard Emmerich und einem Flying Buffet der Michelin Stern ausgezeichneten Schiller's Restaurant.



So zeigt sich die Kreativität des Mittelrheins in Kunst, Wein und Kulinarik.



Veranstaltungsort: Hotel Stein – Schiller's Restaurant  
 Mayener Straße 126 | 56070 Koblenz,  
 um 19:00 Uhr Preis: 125,00 EUR pro  
 Person, Reservierung: Tel. 0261  
 963530, [info@schillers-restaurant.de](mailto:info@schillers-restaurant.de) -  
[www.schillers-restaurant.de](http://www.schillers-restaurant.de)

**11.- 14. September 2020,  
 Winzerfest in Leutesdorf,**

Besuchen Sie unseren Weinstand im Weindorf am Rhein. In diesem Jahr unterstützen wir die Weinkönigin Anja sowie den Weingott Bacchus Robin.  
 Sonntags Festzug

**Ab ca. Mitte September ca. 3 Wochen, Traubenlese bei Emmerich's!**

Ein Erlebnis in der Natur - keine Lesese-  
 Event als Bespaßung für Kinder, sondern Sie sind  
 Winzergeschehen.  
 im Weingut läuft. Rufen Sie einfach im Weingut an, wenn Sie  
 mal für ein Wochenende vielleicht einen ganz besonderen Tag erleben möchten,  
 also mal ein Wochenende und mittags 3.  
 Es gibt eine Einweisung in die  
 mittagsverpflegung im Weingut  
 mittags nach der Lese Brotzeit und Einblick in die  
 Weinwelt. Wanderstiefel, gute Laune und gutes  
 Wetter sind mitzubringen.

**Findet statt, ob's dem Virus  
 passt, oder nicht**



Abends sind Sie ein bisschen müde und das tollste ist, Sie wissen wovon! Über Ihre innerliche Zufriedenheit werden Sie selbst staunen.

**Staunen?**

Wissen Sie noch, wie das geht? Es ist ein tolles Gefühl.

Hören und sehen Sie auch die Radio- und Fernsehbeiträge aus der letzten Ernte auf unserer Internetseite unter [www.leutesdorf-rhein.de/weingut-emmerich](http://www.leutesdorf-rhein.de/weingut-emmerich) im Link auf der rechten Spalte: Aktuelles aus dem Weingut

**Freitag, 30. Oktober 2020, Restaurant Zur Linde**

**Kulinarischer HerbstabschlussHerbstliche Gaumenfreuden in der Linde**



Wir laden Sie zu einem romantisch-kulinarischen Abend in unsere Weinstube ein. Unser Küchenteam serviert Ihnen ein regionales 5 Gänge Feinschmeckermenü.



## Menübesprechung mit Marco Linden aus Mülheim Kärlich

Die korrespondierenden Weine werden vom Weingut Gotthard Emmerich aus Leutesdorf kredenzt.



Veranstaltungsort: Restaurant Zur Linde, Bachstrasse 12 | 56218 Mülheim-Kärlich um 18:30 Uhr, Preis: 98,00 EUR pro Person, Reservierung: Tel. 02630 4130 (nur telefonisch), [www.zurlinde.info](http://www.zurlinde.info), Ticketpreis inklusive Aperitif, Wein und Wasser

**Freitag, 27. oder Samstag, 28. November 2020, 19.00 Uhr, Hotel Ley-scher Hof inkl. 4 Gänge Menü, Mineralwasser und Weine**

*Freitags bereits ausgebucht,*

*Samstags nur noch wenige Karten*

**Emmerich's „Weinseminar“**  
„Wein erfreue des Menschen Herz“

Referenten und Weinprobenmoderation: Dr. Wolfgang Stollhof, ehemaliger Chefarzt und ärztlicher Direktor im

Elisabethkrankenhaus Neuwied sowie Gotthard Emmerich, Techniker für Weinbau und Oenologie

Mit unserem **Seminar** möchten wir den Wein, der ca. 300 mal in der Bibel Erwähnung findet und auch die gute Küche innovativ und harmonisch zusammenfügen.

„Der Wein erfreue des Menschen Herz“ heißt es in Psalm 104. Der alttestamentarische Autor lobpreist in ihm die Schöpfungsmacht Gottes. Dieser Psalm ist gleichsam eine Liebeserklärung an Wind und Wasser, an Saat und Ernte, an Brot und Wein – kurz: an die Schönheit der Natur. Neben der Weinprobe wird Dr. Wolfgang Stollhof das Publikum mit biblischen Impulsen spannend unterhalten, aber auch zum Nachdenken anregen. So verspricht der Abend, ein ganz besonders gehaltvoller zu werden.



**Dr. Wolfgang Stollhof**

Das Hotel gehört in die Gruppe der Bundessieger "Historische Wirtshäuser in Deutschland".



*Das Weingut wird auch 2020 in allen renommierten Weinführern empfohlen. Wir freuen uns über Ihre Anmeldung und auf einen lukullischen, weinfrohen und biblischen Weinabend mit Ihnen. Ihre Carla Maur – Tencic und Familie Gotthard Emmerich*

*58,00 € / Pers. Begrenzte Teilnehmerzahl. Zahlung bei Buchung, Kartenvorverkauf unter Tel: 02631 - 73133*

*[info@leyscher-hof.de](mailto:info@leyscher-hof.de)*

***Freitag, 04. Dezember 2020,***

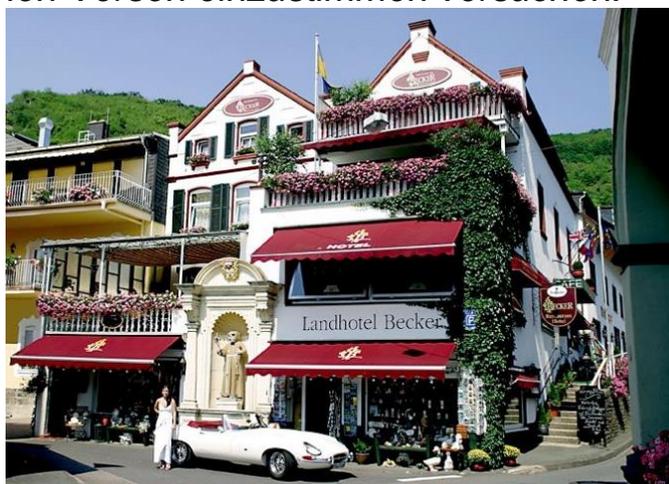
***Landhotel Becker***

***Besinnlicher Advent***

***Alles ganz lecker... Gans vom Becker***

*Langsam möchten wir Sie auf die Weihnachtszeit einstimmen.*

*Dabei werden uns die Franziskaner-Mönche aus dem benachbarten Wallfahrtskloster Bornhofen mit besinnlichen, aber auch fröhlich erwartungsvollen Versen einzustimmen versuchen.*



*Eingerahmt werden die vorgetragenen Texte mit Advents- und Weihnachtsliedern, die auch zum Mitsingen einladen. Die Küche des Hauses Becker serviert in 5 Gängen, gemütlich, köstlich, typisch Ihren vorweihnachtlichen Gänsebraten frisch aus dem Bräter. Und das Weingut Gotthard Emmerich stellt dazu die passenden Weine vor.*



*Veranstaltungsort: Landhotel Becker, Kirchplatz 4 | 56341 Kamp-Bornhofen um 19:00 Uhr, Preis: 95,00 EUR pro Person, Reservierung: Tel. 06773 244*

*[info@hotel-restaurant-becker.de](mailto:info@hotel-restaurant-becker.de) - [www.rhein-hotel-becker.de](http://www.rhein-hotel-becker.de)*