



Balthasar Ress Weinbar & Vinothek

»Weinprobenkonzept«

BR
BALTHASAR RESS
WEINBAR & VINOHEK



UNSERE WEINPROBEN

Alle Teilnehmer erhalten eine individualisierte Probenliste der verkosteten Weine.
Bitte teilen Sie uns das Motto/Anlass der Veranstaltung mit.

Weinprobe „MINI“ , der kleine Einstieg [Dauer ca. 30-45 Minuten]

Präsentiert werden 3 Rieslinge

Unsere Einstiegsprobe vermittelt einen guten Eindruck über unser Weingut
und die Qualität unserer Weine.

€ 12,50 p.P

Weinprobe „VDP.KLASSIFIKATION“ [Dauer ca. 1 Stunde]

Präsentiert werden 1 Sekt und 4 Rieslinge

Die vier Weine stammen aus den jeweiligen VDP-Klassifikationsstufen, die Ihnen im Rahmen dieser Weinprobe auch
ausführlich erläutert werden.

VDP.GUTSWEIN, VDP.ORTSWEIN, VDP.ERSTE LAGE®, VDP.GROSSE LAGE®

€ 20,00 p.P.

Weinprobe „Balthasar Ress erleben“ [Dauer ca. 1,5 Stunden]

Präsentiert werden 1 Sekt und 5 Rieslinge

Probe inkl. eines „natural wine“, die Ihnen einen interessanten Einblick in die Arbeitsweise,
die verschiedenen Weinstile und die Herkünfte
von Balthasar Ress ermöglichen.

€ 25,00 p.P.



**Weinprobe „VDP.Erste und Große Lagen“ [Dauer ca. 1,5 Stunden]
Präsentiert werden 1 Sekt und 5 Rieslinge**

Die Weine stammen aus den beiden höchsten VDP-Klassifikationsstufen,
der VDP.ERSTE LAGE und VDP.GROSSE LAGE.

€ 29,00 p.P.

„Die ultimative Weinprobe“ - [Dauer ca. 2-2,5 Stunden]

Präsentiert wird ein Sekt zum Empfang sowie 6 verschiedene Weine, inkl. einiger Ausnahmeweine, wie dem in kleinen Mengen produzierten „Söl´ring“ aus Keitum auf Sylt, dem „RESSpekt“ und dem „Caviar“. Die beiden letztgenannten Weine spielen regelmäßig weit oben in den deutschen Bestenlisten der einschlägigen Weinkritiker mit.

Die Weinprobe findet Ihren Abschluss mit einem 20 Jahre alten Weinbrand.

€ 45,00 p.P.

Weinprobe „SCHATZKAMMER“ - limitiert - [Dauer ca. 2-2,5 Stunden]

Präsentiert wird ein Sekt zum Empfang sowie 6 verschiedene Weine aus verschiedenen Jahrzehnten aus der Schatzkammer der Familie, inkl. einiger edelsüßer Raritäten.

€ 65,00 p.P.

Zu allen unseren Weinproben reichen wir Gerolsteiner Mineralwasser und Brot.



MODERATOREN

Wir arbeiten mit Sommeliers aus der Region und kompetenten Weinbaustudenten und -studentinnen aus der FH Geisenheim zusammen.

Unsere Weinproben bieten wir in den Sprachen Englisch und Deutsch an.

In jedem Fall versprechen wir Ihnen eine kompetente und unterhaltsame Moderation.

Für alle stattfindenden Weinproben gilt ein Mindestumsatz von € 100,00 (ausgenommen Weinprobe „Mini“, buchbar ab 4 Personen), bei der „ ultimativen“ Weinprobe und der „SCHATZKAMMER“ Weinprobe ein Mindestumsatz von € 350,00.





KNABBEREIEN

»Knabbereien serviert in einer Porzellanschale«

Rosmarin Chips à € 2,50

Gemischte Schale Nüsse à € 3,00

Oliven à € 3,00

Brezeln à € 1,00

Sie können Speisen im Voraus (siehe nächste Seite) zusätzlich bestellen
oder aus dem Angebot unserer regulären Speisekarte wählen.

Je nach Personenzahl, Veranstaltungstag und-Uhrzeit
empfehlen wir eine Vorbestellung,
um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.



SCHINKEN, VESPER- UND KÄSEPLATTEN

1. Schinkenplatte Jamón Ibérico de Bellota

Feinster Hinterschinken von freilebenden Ibérico-Schweinen
aus der Region Sierra de Aracena
in Andalusien. 70% Eichelfütterung und eine Reifezeit von
2-3 Jahre verleihen diesem Schinken seinen einzigartigen Geschmack.
- mit Landbrot, Olivenöl und Salz –
dekoriert mit Chips, Oliven und Brezeln
€ 85,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

2. Schinken-Salami- Platte

Zweierlei Schinken
und Eichsfelder Stracke Salami frisch aufgeschnitten
- mit Landbrot, Olivenöl und Salz –
dekoriert mit Chips, Oliven und Brezeln
€ 55,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

3. Vesper - Platte

Eine Sorte Schinken
und Eichsfelder Stracke Salami frisch aufgeschnitten
Käsewürfel, Gewürzgurken, Spundekäs´
- mit Salzbrezeln und Landbrot –
dekoriert mit Nüssen und Oliven
€ 49,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion

4. Käse - Platte

Verschiedene hochwertige Weich- und Hartkäsesorten
dazu Spundekäs´, Käsewürfel und Feigensenf
- mit Salzbrezeln und Landbrot –
dekoriert mit Nüssen und Trauben
€ 69,00 / Kalkulation für 10 Personen als Snackportion





Hat Ihnen unser Angebot gefallen? Haben Sie weitere Fragen oder Wünsche?

Sprechen Sie uns gerne an!

Herzliche Grüße aus der
Balthasar Ress Weinbar & Vinothek

Nina Baumgärtner
Betriebsleitung

Telefon: 0611-50 58 469
E-Mail: weinbar@balthasar-ress.de oder
nina.baumgaertner@balthasar-ress.de
www.balthasar-ress.de/weinbar

Öffnungszeiten:
Mo-Do.: 15.00-22.00 Uhr
Fr: 12.00-24.00 Uhr
Sa: 10.00-24.00 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen



Preise:

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Reduzierung der Personenzahl:

Wir bitten um Bestätigung der endgültigen Personenzahl 24 Stunden vor der Veranstaltung. Diese genannte Personenzahl zählt als Abrechnungsgrundlage.

In der Weinbar in Wiesbaden berechnen wir die tatsächlich anwesenden Personen am Veranstaltungstag.

Verspätung bei Weinproben:

Wird eine verspätete Ankunft Ihrer Gäste absehbar, nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf unter 0611-50 58 469 .

Sind Ihre Gäste 30 Minuten nach dem vereinbarten Termin nicht anwesend, gehen wir von einer

Stornierung der Veranstaltung aus. Nicht abgestimmte oder weniger als 2 Stunden

vor der Veranstaltung avisierte Wartezeiten über eine halbe Stunde hinaus werden mit 40 € / Stunde für den Moderator berechnet.

Stornobedingungen:

Nach Buchung der Veranstaltung wird bei Stornierung in einem Zeitraum von mehr als 1 Woche vor der Veranstaltung 10% des Auftragswertes berechnet, bei

Stornierung innerhalb von 7 Werktagen 50%, bei Stornierung in einem Zeitraum von

weniger als 2 Werktagen vor der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung mehr.

Betrifft Weinproben auf dem Weingut Balthasar Ress in Hattenheim.

Für stornierte Weinproben in der Weinbar berechnen wir die Kosten für die Anreise/Anwesenheit des Moderators, wenn die Absage so kurzfristig erfolgt, dass dieser bereits vor Ort oder unterwegs ist.

Haftung:

Die Teilnahme an der Veranstaltung erfolgt auf eigene Gefahr.

**Inhaltsstoffe unserer Weine & Lebensmittel
gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung**

Brot von „Lebe gesund“: enthält Gluten

Käse der Wiesbadener Bergkäse Station: kann Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch enthalten.

Käsewürfel (Edamer) der Firma Bayernland: enthält Kuhmilch, Speisesalz, Käsereikulturen, Farbstoff Beta Carotin

Spundekäs´der Firma Schwälbchen: enthält Milchmischerzeugnis aus Sauerrahm, Paprika, Zwiebeln, Jodsatz, Johannisbrotkernmehl, Guakernmehl

Senfgurken von „Lebe gesund“: enthält Branntweinessig, Meerrettich

Rosmarinchips von der Firma Lorenz: Süßmolkepulver, Milchzeugnisse

Allgemeine Information zu unserer Getränke- und Speisekarte

Alle angebotene Weine enthalten Sulfite (außer wenn anders angegeben)

Bei den angebotenen Weinen handelt es sich (außer wenn anders angegeben) um Rheingau Qualitätsweine b.A. oder, wenn ein Prädikat angegeben ist, um Rheingau Prädikatsweine b.A. Das Herkunftsland ist bei allen Weinen Deutschland (außer wenn anders angegeben).