



Walporzheimer Straße 173
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Tel: 02641 – 34763

Fax: 02641 – 31410

info@weinmanufaktur-walporzheim.com

www.weinmanufaktur-walporzheim.com

WEINPROBENANGEBOTE 2018

1. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 4 Weinen

Ab 30 Personen	8,50 EUR pro Person
Von 16 – 29 Personen	9,50 EUR pro Person
Bis 15 Personen	150,00 EUR Pauschalpreis

2. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 5 Weinen

Ab 30 Personen	9,50 EUR pro Person
Von 16 – 29 Personen	11,00 EUR pro Person
Bis 15 Personen	165,00 EUR Pauschalpreis

3. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 6 Weinen

Ab 30 Personen	10,50 EUR pro Person
Von 16 – 29 Personen	12,00 EUR pro Person
Bis 15 Personen	180,00 EUR Pauschalpreis



4. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 8 Weinen

Ab 30 Personen	11,50 EUR pro Person
Von 21 – 29 Personen	13,00 EUR pro Person
Von 13 – 20 Personen	15,50 EUR pro Person
Bis 12 Personen	205,00 EUR Pauschalpreis

5. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 1 Glas Sekt und 7 Weinen

Ab 30 Personen	13,00 EUR pro Person
Von 21 – 29 Personen	14,00 EUR pro Person
Von 13 – 20 Personen	16,50 EUR pro Person
Bis 12 Personen	215,00 EUR Pauschalpreis

6. Besichtigung der Kellergewölbe und Weinprobe mit 10 Weinen

Ab 30 Personen	14,50 EUR pro Person
Von 21 – 29 Personen	16,50 EUR pro Person
Von 13 – 20 Personen	19,50 EUR pro Person
Bis 12 Personen	260,00 EUR Pauschalpreis

7. „Exklusive Weinprobe“

Probieren Sie nach der Besichtigung des Kellergewölbes, mit Sektempfang, insgesamt acht unserer absoluten Spitzenweine bis hin zum Eiswein.

Ab 30 Personen	27,50 EUR pro Person
Von 21 – 29 Personen	30,50 EUR pro Person
Von 13 – 20 Personen	33,50 EUR pro Person
Bis 12 Personen	425,00 EUR Pauschalpreis

Auf Wunsch und Vorbestellung besteht die Möglichkeit aus unserem Speisenangebot zu wählen. Die Weinproben finden in einem für die jeweilige Gruppe reservierten gemütlichen Weinprobenzimmer statt. Hier stellt einer unserer Winzer den Weinfreunden die einzelnen Weine in fachlich unterhaltsamer Form vor. Zur Neutralisierung des Geschmacks steht Brot auf den Tischen. Das Probierglas ist bei diesen Proben im Preis nicht enthalten. Zeitlich kann man für jeden Wein 10 Minuten kalkulieren. Die Kellerführung dauert 20 Minuten.



Ein Tag beim Winzer

Der Ablauf: Begrüßung in unserem Winzerhof
Wanderung mit einem Wein-Wanderführer über den Weinbaulehrpfad in den Walporzheimer Steillagen und Rückkehr zur Weinmanufaktur Walporzheim
Führung durch unsere Kellergewölbe mit anschließend fachkundig kommentierter 5er Weinprobe
Weinbegleitend reichen wir einen Winzerteller (deftige Brotzeit)

Preise: Bis 10 Personen Pauschalpreis von 275,00 EUR für die gesamte Gruppe
Jede weitere Person 27,50 EUR

Wandernde Weinprobe

Der Ablauf: Begrüßung der Gruppe mit einem Glas Ahrsekt durch den Wein-Wanderführer
Geführte Wanderung über den Weinbaulehrpfad in den Walporzheimer Steillagen
Unterwegs an verschiedenen Aussichtspunkten in den Weinbergen schenkt der Wein-Wanderführer Weinproben aus (3 Proben aus verschiedenen Lagen)
Die Wanderung wird fortgesetzt zur Weinmanufaktur Walporzheim
Führung durch unsere Kellergewölbe mit Probe der letzten beiden Weine

Preise: Bis 15 Personen Pauschalpreis von 310,00 EUR für die gesamte Gruppe
Preis pro Person von 16 bis 29 Teilnehmer 20,50 EUR
Preis pro Person ab 30 Teilnehmern 18,50 EUR

Geheimes Bauwerk mit Wandern und Wein

Der Ablauf: Treffen am ehemals geheimsten Ort der Bundesrepublik Deutschland mit fachkundiger Führung durch den offenen Teil des Regierungsbunkers, incl. Filmvorführung (Gesamtdauer ca. 90 min.)
Wanderung mit einem Wein-Wanderführer über den Weinbaulehrpfad in den Walporzheimer Steillagen und Rückkehr zur Weinmanufaktur Walporzheim Führung durch unsere Kellergewölbe mit anschließend fachkundig kommentierter 5er Weinprobe
Weinbegleitend reichen wir einen Winzerteller (deftige Brotzeit)

Preise: Bis 10 Personen Pauschalpreis von 395,00 EUR für die gesamte Gruppe
Bis 15 Personen Pauschalpreis von 545,00 EUR für die gesamte Gruppe
Jede weitere Person 36,00 EUR (max. 25 Personen / Gruppe)



Wein-Team-Wettkampf

Spaß und Motivation im Team bieten wir Ihnen nun auch in einem regionaltypischen Wettbewerb, der z.B. den aktivierenden Auftakt zu Ihrer Tagung bilden könnte. Der Wein-Team-Wettkampf kann etwa in den Weinbergen während einer Weinbergsführung stattfinden oder im Hof und Keller der Winzergenossenschaft.

Station I Einschlagen von Rebenpfosten

Hier erfahren Sie wie hart die Arbeit des Winzers sein kann. Bis zu 3 Rebenpfosten müssen möglichst schnell mit einer originalen Rebpfosten-Ramme in den Boden gerammt werden.

Station II Weinflaschen verkorken und entkorken

Weinflaschen müssen mit einer Korkmaschine im Wechsel möglichst schnell verkorkt und anschließend mit einem Korkenzieher entkorkt werden.

Station III Blindweinprobe

3 verschiedene Ahr-Rotweine müssen durch probieren zugeordnet werden, z.B. Wein 1 ist ein Spätburgunder, Wein 2 ein Dornfelder usw.

Station IV Handwerkliches Weinfassküfern

Geschick, aber auch gegenseitige Hilfe im Team ist hierbei gefordert. Ein in seine Holz-Einzelteile zerlegtes Weinfass muss mit Original Küferwerkzeug wieder zusammengebaut werden.

Station V Weinflaschenslalom

Weinflaschen werden zu einem Parcours aufgestellt. Alle bis auf einen Teilnehmer bekommen die Augen verbunden, auf Anweisung des „Sehenden“ muss der Weinflaschenparcours durchlaufen werden.

Preise: Ab 30 Teilnehmern bei 5 Wettbewerbsstationen 22,50 EUR pro Person
Ab 50 Teilnehmern bei 5 Wettbewerbsstationen 19,50 EUR pro Person.

Leistungen: Komplettes Equipment an den Stationen. Auf- und Abbau der Stationen im Weinberg (entlang der Wanderroute). Personelle Betreuung an jeder Station. Vorbereitung der Wettbewerbsunterlagen für die Wettbewerbstteams. Einteilung der Teams, Einweisung mit Ausgabe der Teamunterlagen. Auswertung des Wettbewerbs mit Bekanntgabe der Sieger.



Folgende Speisen können Sie zusätzlich zu einer Weinprobe bestellen

- | | |
|--|-----------|
| 1. Winzerteller
Schnittchen mit Wurst, Schinken, Käse und Kartoffelsalat | 9,80 EUR |
| 2. Italienischer Salat
mit Oliven, Käse, Ei, Schinken und hausgemachte Balsamico Vinaigrette | 9,80 EUR |
| 3. Hausgemachte Nudeln mit Pesto Creme | 9,80 EUR |
| 4. Hausgemachte Nudeln mit Rahmchampignons | 9,80 EUR |
| 5. Ahrtaler Spießbraten
mit Zwiebelgemüse, Krautsalat und Bratkartoffeln | 11,80 EUR |
| 6. Eifeler Schweinerücken
mit Bratkartoffeln und Rahmchampignons | 13,80 EUR |
| 7. Medaillons vom Schweinefilet
mit Nudeln und Rahmchampignons | 17,80 EUR |
| 8. Norwegischer Wildwasserlachs
mit mediterranem Gemüse, Zitronensauce und Nudeln | 18,80 EUR |

Saisonale Speisen:

- | | |
|---|-----------|
| 9. Bornheimer Stangenspargel
mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und gekochtem Schinken | 15,80 EUR |
| 10. Eifeler Wildragout
mit Spätzle, Apfelkompott und Preiselbeeren | 18,80 EUR |