



**ALTSTADT**

**MONHEIM  
AM RHEIN**

NOVEMBER  
ALTSTADT-  
Wochen

**ALTSTADT** *Weinwochen*

Wir schenken euch feinen Wein ein.

**16. bis 30. September**

mit dem

**ALTSTADT** *Weinfest*

am 30. September

[altstadt-monheim.de](http://altstadt-monheim.de)

# ALTSTADT *Weinwochen* mit besonderen Extras

*Liebe Altstadt-Gäste,*

wir, die Gastronominnen und Gastronomen der Monheimer Altstadt, möchten euch auch in diesem Jahr unsere Lieblingsweine und besten Tropfen bei den Monheimer Altstadt-Weinwochen präsentieren. Kommt vom 16. bis zum 30. September zum Probieren vorbei! Auf den folgenden Seiten findet ihr unser Programm, eine Beschreibung unserer Lieblingsweine sowie ein Gewinnspiel.

Der Höhepunkt der diesjährigen Weinwochen ist unser Weinfest am 30. September. In der liebevoll dekorierten Altstadt erwarten wir euch mit langen Tafeln unter freiem Himmel, mehreren Ständen mit den Highlights unserer Küchen und natürlich unseren Lieblingsweinen. Auch wird die Weinkutsche Rundfahrten durch die Altstadt anbieten und unsere Freunde „The Travelers“ begleiten die Veranstaltung musikalisch.



Gläser gibt es bei den Pagodenzelten oder in den Lokalen in den vorherigen Wochen.

Natürlich kommen nicht nur Weingenießerrinnen und Weingenießer auf ihre Kosten, wenn die Altstadt mit ihren gemütlichen Lokalen zur Wein-Verkostungsmeile wird. Auch in diesem Jahr ist wieder für jeden Geschmack etwas dabei.

An den Altstadt-Weinwochen beteiligen sich folgende Cafés, Restaurants und Kneipen: Zollhäuschen Original Altstadt, Bloomgold, La piccola enoteca, Restaurant Ohters, Tante Tina, Spielmann und Pfannenhof. Das Logo der Veranstaltung weist euch den Weg.

*Freut euch auf  
abwechslungsreiche  
Weinwochen!*



# ALTSTADT *Weinwochen*

## *Das Programm in den Gastronomien:*

### RESTAURANT OHTERS

Mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität bietet das Restaurant Ohters euch frische, regionale Küche mit internationalen Einflüssen an. Um Reservierung wird gebeten.

**Spezialmenü zum Thema USA vom 16.09.2023 – 29.09.2023:**

#### **King Crab**

Tatar / Avocado / Tomatenvinaigrette / Salat

#### **Chicken & Shrimp**

Jambalaya / Ofengemüse / gebratener Reis / Chimichurri

#### **New York Cheese Cake**

Fruchtcoulis / Beerenragout / Sorbet

**37 Euro**

### WEINE

#### **2020 Canyon Road**

##### **Chardonnay California / trocken**

##### **California Canyon Road Winery / Rafael Jacinto Jofre**

Ein üppiger Körper und ein Bouquet aus Zitrusfrüchten, Apfel und Melone erwarten den Genießer. Strohgelb leuchtet der Weißwein aus dem Glas entgegen. In die Nase ziehen feine Aromen von Haselnuss, Butter und Walnuss. Ungewöhnlich voluminös für einen Chardonnay.

#### **2020 Canyon Road**

##### **White Zinfandel California / feinherb**

##### **California Canyon Road Winery / Rafael Jacinto Jofre**

Ein spritziger Rosé, der Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Wassermelone zeigt. Schön süffig und unkompliziert bietet er neben seiner Süße ein knackiges Finale. Hagebutten, Pflaumen und blumige Anklänge machen seinen Geschmack aus.

#### **2020 Canyon Road**

##### **Merlot California / trocken**

##### **California Canyon Road Winery / Rafael Jacinto Jofre**

Dieser trocken ausgebaute Merlot überzeugt mit dunklen Kirschen und saftig-marmeladigen Johannisbeeren, die von leichter Vanille und frischen Gewürzen mit weichen Tanninen harmonisch umspielt werden.

### BLOOMGOLD

**Samstag, 16.09.2023**

Wine & Chill

**Sonntag, 17.09.2023**

Weinbar auf der Bastion

**Donnerstag, 21.09.2023**

Wine & Art

**Samstag, 23.09.2023**

Weinreise 4-Gang-Menü

**Donnerstag, 28.09.2023**

Wine & Art

**Freitag, 29.09.2023**

Wein & Winzer mit Weingut Köwerich

**Samstag, 30.09.2023**

Weinfest – 3 Kabis + spicy Fingerfood

#### **Weinwochenspezial:**

gemischte Vorspeisenplatte mit einer Flasche Wein **24,90 Euro**

#### **Samstag, 16.09.2023, ab 17 Uhr, Wine & Chill**

Ganz ungezwungen mit Loungemusik auf unserer schönen Sonnenterrasse, mit herzhaften und süßen Kleinigkeiten. Nutzt den Abend und probiert euch durch unsere sorgfältig ausgesuchten Weine. Die Weine bekommt ihr zu einem Sonderpreis, Essen könnt ihr individuell dazubuchen.

#### **Sonntag, 17.09.2023 Weinbar auf der Bastion**

Macht bei uns einen Stop bei eurem Weinspaziergang und probiert auf unserer Bastion verschiedene Weine aus unserer Karte. Lernt die Weine verschiedener Weingüter kennen.

#### **Donnerstag, 21./28.09.2023, ab 19 Uhr, Wine & Art**

An diesem Abend führt euch Julia von Hemmungslos Kreativ mit Leinwand und Acrylfarben durch einen schöpferischen Retreat. Ihr benötigt dafür keinerlei künstlerische Vorkenntnisse, sondern lernt auf eure Intuition zu hören. Wir begleiten euren Abend mit einem experimentellen Geschmacksportfolio. **99 Euro/Person inklusive Material und Verpflegung**

#### **Samstag, 23.09.2023, ab 18.30 Uhr, Weinreise 4-Gang-Menü**

An diesem Abend laden wir euch auf eine kulinarische Weinreise in ein fernes Land ein. Es erwartet euch ein 4-Gang-Menü mit der passenden Weinbegleitung. **59,90 Euro/Person**

#### **Freitag, 29.09.2023, ab 18.30 Uhr, Wein & Winzer mit Weingut Köwerich**

An diesem Abend besucht uns das Weingut Nick Köwerich mit seinen tollen Weinen aus Leiwien an der Mosel. Die Winzer begleiten unser 5-Gang-Menü mit ihren außergewöhnlichen Rieslingen. **89 Euro/Person inklusive Menü und Weinbegleitung**





## PICCOLA ENOTECA

Wir stellen euch die verschiedenen Weinregionen Italiens vor. Gönnst euch eine Gaumenfreude in gemütlicher Atmosphäre.



**Dienstag, 19.09.2023, ab 17 Uhr**  
Südtirol

**Mittwoch, 20.09.2023, ab 19 Uhr**  
Toskana / Marken

**Donnerstag, 21.09.2023, ab 17 Uhr**  
Veneto / Lombardei

**Freitag, 22.09.2023, ab 17 Uhr**  
Sizilien

**Samstag, 23.09.2023, ab 17 Uhr**  
Pinot Selezione

**Dienstag, 26.09.2023, ab 17 Uhr**  
Piemont

**Mittwoch, 27.09.2023, ab 17 Uhr**  
Sardinien

**Donnerstag, 28.9.2023, ab 17 Uhr**  
Friaul

**Freitag, 29.09.2023, ab 17 Uhr**  
Südtirol



## ZOLLHÄUSCHEN

### Wein, Spaß und Geschichten

Auch im Zollhäuschen kann euer Gaumen etwas Geschmackvolles erleben und ihr eine gute Zeit verbringen.

**Samstag, 23.09.2023, 17 Uhr**  
Basics zum Thema Weißwein.

Wir verkosten vier Rebsorten und erzählen euch dazu die Basics zum Weintrinken – mit jeder Menge Spaß und vielen netten Weingeschichten von Pascal. Buchbar unter [Pascalluetz@icloud.com](mailto:Pascalluetz@icloud.com)  
**Preis pro Person 25 Euro.**



## TANTE TINA

### Bienvenido Mallorca!

Wir präsentieren euch die wunderschöne Weinseite der Insel. Handgemachte Weine die einfach Spaß machen, die Sonne ins Glas bringen und uns das Mallorca der Mallorquinerinnen und Mallorquiner schmecken lassen.

**Dienstag, 19.09.2023, 19 bis 22 Uhr**  
Mallorquinischer Wein- & Tapas Abend

**Dienstag, 26.09.2023, 19 bis 22 Uhr**  
Mallorquinischer Wein- & Tapas Abend

**jeweils 39 Euro pro Person inklusive Wasser und Espresso**

Außerdem während der Weinwochen im Angebot – das „Mallorca Weinbrett“: 3 x 0,15 l mallorquinische Weine, dazu ein kleiner Mallorca Tapa für **10,50 Euro**



## SPIELMANN

### Möge der Wein mit dir sein.

Auch im Spielmann finden zwei großartige Tastings zu den Monheimer Altstadt-Weinwochen statt. Wir haben uns mit den Winetroopern der Weinforme verstärkt, die auf lockere, unkomplizierte, aber kompetente Weise durch die Tastings führen und uns mit ihrer ganzen Macht ein paar leckere Tropfen näher bringen. Wer so richtig Durst hat und ins Thema einsteigen will, kann sich auch direkt für beide Tastings anmelden.

**Samstag, 23.09.2023, ab 18 Uhr**

Die deutscheste aller Rebsorten: Riesling! Vom Gutswein bis zum GG (großes Gewächs) wird die Vielfalt der Rebsorte durchprobiert

- ✔ Gutsriesling Clemens Busch
- ✔ Ortsriesling Pündericher vom roten Schiefer Clemens Busch
- ✔ Lage Nonnengarten Riesling 2017 Clemens Busch
- ✔ GG Marienburg Riesling Clemens Busch
- ✔ GG Marienburg Rotenpfad Riesling 2017

**Mittwoch, 27.09.2023, ab 18 Uhr**

Von Baden bis zur Mosel – eine Weinreise den Rhein hinauf

- ✔ Badenmeister Cuvée Weinforme (Baden)
- ✔ Wöhrle Grauburgunder (Baden)
- ✔ Bietighöfer Sauvignon Blanc (Pfalz)
- ✔ Westerhaus Ingelheimer Grauburgunder (Rheinessen)
- ✔ Breuer Rüdesheim Estate Riesling (Rheingau)
- ✔ Tesch&die Toten Hosen Weisses Rauschen Riesling (Nahe)
- ✔ Lörsh Trittenheimer Altärchen Riesling (Mosel)



# Weingenuß à la carte

Begebt euch auf Wein-Entdeckungsreise: Alle Teilnehmenden der Altstadt-Weinwochen präsentieren euch ihre Wein-Highlights aus den unterschiedlichsten Anbauregionen. Schaut vorbei und probiert euch durch die abwechslungsreiche Weinwelt, womit ihr euch ganz nebenbei für unser Gewinnspiel qualifiziert.

## SPIELMANN

- Magners Original Irish Cider
- 0,5 l 8,50 Euro

Es ist das Original der Marke Magners: gebraut mit 17 verschiedenen Apfelsorten. Als William Magner sich 1935 zum Ziel setzte, Irlands bestes Cider zu kreieren, schuf er das Magners Original. Seither wurde an der Rezeptur kaum etwas geändert – warum auch? Bei der Herstellung kommt nur Fallobst, und zwar 17 verschiedene Sorten von Äpfeln, infrage. Sie werden gepresst und der Saft dann für einige Jahre im Dunklen gelagert.

## BLOOMGOLD

- Für Träumer und Helden Riesling Spätlese
- ♦ Weingut Nick Köwerich, Mosel
- ☞ Weiß
- 0,1 l 5,50 Euro
- 0,25 l 12,50 Euro
- 0,75 l 36,50 Euro

Sinnlich, süß und sündig. Opulentes Mosel-Sommer-Sonnenkonzentrat. Aprikosen- und Pfirsichdüfte, tropische Akzente, Honig und Würzaromen gepaart mit Zitrusfrische. Wir lieben ihn als Aperitif, zu asiatischer Küche und zu Käse. Auch als Begleiter oder anstelle eines Desserts schätzen wir seine sanfte Kraft.

## ZOLLHÄUSCHEN

- Riesling Gutswein Trocken
- ♦ Weingut Wittmann, Rheinhessen
- ☞ Weiß
- 0,2 l 7 Euro
- 0,75 l 25 Euro

Überragend! Der Riesling Gutswein von Phillip Wittmann präsentiert die perfekte Synthese von Frische und Schmelz. Saftige Aromen von Steinobst und Passionsfrucht, umspielt von feinen Kräuternoten und einer Aura von Karamell, begeistern Nase und Gaumen.

## RESTAURANT OHTERS

- 2020 Canyon Road Chardonnay California
- ♦ California Canyon Road Winery, Rafael Jacinto Jofre
- ☞ Weiß
- 0,2 l 4,99 Euro
- 0,75 l 18 Euro

Ein üppiger Körper und ein Bouquet aus Zitrusfrüchten, Apfel und Melone erwarten die Gäste. Strohgelb leuchtet der Weißwein aus dem Glas entgegen. In die Nase ziehen feine Aromen von Haselnuss, Butter und Walnuss. Ungewöhnlich voluminös für einen Chardonnay.

## TANTE TINA

- Rosado
- ♦ Weingut Macià Batle, Binissalem, Mallorca
- ☞ Rosé
- 0,75 l 25 Euro

Mit seiner himbeerroten Farbe erzeugt er immer wieder gute Laune. Und im Bouquet animiert er mit Erdbeere, Rhabarber und Himbeere, etwas Litschi, gepaart mit Wiesenkräutern und dezenter Zitrusfrucht. Am Gaumen ist der Macià Batle Rosado frisch mit saftigem Mundgefühl, dabei sehr elegant mit mineralischer Frische.

## LA PICCOLA ENOTECA

- „Reisegger“ St. Magdalener Classico DOC (Edelvernatsch / Lagrein)
- ♦ Weingut Egger Ramer, Bozen, Südtirol, Italien
- ☞ Rot
- im Ausschank:  
0,1 l 4,20 Euro  
0,75 l 29,40 Euro  
Verkauf / Mitnahme  
0,75 l 17,50 Euro

Der weiche, fruchtige Bozener Rotwein aus der Lage Reisegger in Bozen-St.Magdalena. Er zeigt sich Rubinrot in der Farbe. Der Geruch erinnert an Mandeln, roten Beeren und Kirschen, die sich auch am Gaumen widerspiegeln. Er hat nussige Töne, ein weiches Tannin und gute Nachhaltigkeit mit einem gewissen Schmelz. Im Abgang auch etwas Würze und Kaffee.

## PFANNENHOF

- Der Salm Riesling, Weisburgunder und Scheurebe
- ♦ Weingut „Prinz Salm“
- ☞ Weiß
- Impossible Red Premium Übersee Pinotage
- ♦ Weingut Laborie Paarl, Western Cape, Südafrika
- ☞ Rot
- Domaine Malartic Cuvée aus Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot
- ♦ Weingut Domaine de Marlatic Côtes de Castagne, Frankreich
- ☞ Rosé
- 0,2 l 6,75 Euro
- 0,75 l 20,50 Euro
- 1 l 24,50 Euro

Kulinarisch werden die Gäste des Pfannenhofs mit Fasanenbrust, Winzer-Sauerkraut und Schwenkartoffeln verwöhnt.



# Anleitung zur Weinprobe

Die vierstufige Verkostung ist eine professionelle Technik, die darauf beruht, dass die Verkostenden die Schlüsseleigenschaften eines Weins voneinander unterscheiden und identifizieren können und beständig das Gedächtnis für Aromen und Noten schulen.

Die vier Stadien einer Weinverkostung sind: Sehen, Riechen, Schmecken und Folgern.

## SEHEN

Die Farbe eines Weins ist ein komplexes Thema, aber ein erfahrener Verkoster oder eine erfahrene Verkosterin kann lernen, Informationen über einen Wein aus Farbton und -intensität, Klarheit und Viskosität zu gewinnen. Schenk 75 ml Wein in ein Glas ein. Betrachte den Wein bei neutraler Beleuchtung über einer weißen Fläche, zum Beispiel einer Serviette oder einem Blatt Papier. Halte das Glas schräg über den weißen Hintergrund und achte auf Farbe, Intensität und Tönung des Randes. Schwenke das Glas, viskosere Weine besitzen mehr Alkohol und/oder Restsüße. Beobachte den Rand des Weins im Unterschied zur Mitte. Die kleinen Unterschiede in Farbe und Klarheit beruhen unter anderem auf Sorte, Herstellung und Alter. Die „Tränen“ entstehen durch die Oberflächenspannung des Weins. Langsam laufende Tropfen am Glasrand deuten auf einen höheren Alkoholgehalt hin, sind aber kein Ausdruck von Qualität.



## RIECHEN

Hebe das Glas bis dicht unter die Nase und atme ein. Schwenk das Glas einmal (das Schwenken setzt Geruchsmoleküle frei) und rieche erneut, dieses Mal länger und langsamer, aber sehr bewusst. Wechsle zwischen Riechen und Überlegen. Bewege die Nase über dem Glas hin und her. Kräftige Fruchtaromen findet man meist am unteren

Rand, florale Aromen und flüchtige Ester sammeln sich am oberen Rand des Glases. Man unterscheidet zwischen primären Aromen (Dunkle Früchte, Trockenobst, Tropenfrüchte, Zitrusfrüchte), sekundären Aromen (Hefen, Bakterien) und tertiären Aromen (Reifearomen, Eichenfassausbau).



## SCHMECKEN

Benetze den ganzen Mund mit einem großen Schluck, gefolgt von mehreren kleinen, um alle Geschmacksnoten zu entdecken. Versuche mindestens drei Fruchtaromen zu entdecken. Entwirf nach der Verkostung ein Profil des Weines.



## FOLGERN

Bewerte den Wein nach dem Probieren. Sind seine Eigenschaften ausgewogen verteilt? Bei einem unausgewogenen Wein drängen manche Eigenschaften die anderen in den Hintergrund, wie zum Beispiel ein alles dominierender saurer Geschmack. Lass dir bei Weinen, die dir gefallen, Zeit. Stelle fest, was sie von anderen Weinen abhebt. Auf diese Weise schulst du dein Vokabular bei der Beschreibung unbekannter Weine. Wir verwenden hier ein einfaches vierstufiges Bewertungssystem für die Trinkbarkeit:

**Bah!**  
**JA!**

**Na ja ...**  
**Super!!**

„Super!!“ ist so gut, dass man anschließend keinen weiteren Wein mehr Verkosten möchte.





# ALTSTADT *Weinfest*

am 30. September, ab 14 Uhr

Ihr seid herzlich eingeladen, an acht langen Tafeln Platz zu nehmen, das Flair der Altstadt auf euch wirken zu lassen und natürlich unsere tollen Weine zu verkosten. Passend dazu kredenzen euch unsere Altstadtgastronominnen und -gastronomen kulinarische Köstlichkeiten aus mehreren Pagoden.

Begleitet wird eure Reise in die Welt der Weine von Live-Musik der Band „The Travelers“. Aber auch an unsere kleinen Gäste haben wir gedacht: für viel Spaß sorgen eine Hüpfburg und Kutschfahrten durch die Stadt – was sicher auch die Großen begeistern wird.

Sei also unser Gast und lass dir die Monheimer Altstadt so richtig schmecken.

Die Marienburg präsentiert ihre kulinarischen Highlights frisch vom Grill.



## ZOLLHÄUSCHEN

### Weinverkostung und Fingerfood

Zum großen Finale der Weinwochen präsentieren wir euch Klassiker und neue Weine unserer Karte. Für das leibliche Wohl sorgen wir ebenfalls: mit Reibekuchen und Lachs oder Roastbeef (kalt), mit Austern Natur oder mit Vinaigrette.

## LA PICCOLA ENOTECA

### La dolce vita am Rhein

Zum Weinfest präsentieren wir euch eine Auswahl an Weiß- und Rotweinen aus den verschiedenen Regionen Italiens und bieten dazu Tramezzini & Bruschetta.

## RESTAURANT OHTERS

### Ausflug ins BBQ-Land

Die amerikanische Küche ist immer eine Genussreise wert. Freut euch auf einen echten Klassiker: Pulled Beef mit BBQ Majo, Cole Slaw, Röstzwiebel eingebettet in eine Dinkeltasche.

## TANTE TINA

### Monheim Bienvenuto Mallorca

Para comer: Gambas, Mallorquina, Serrano, Manchego, Pan, Aioli  
Para beber: Weißburgunder, Rosé, St. Laurent & Rosado

## BLOOMGOLD

### Aller leckeren Dinge sind drei

An diesem Tag präsentieren wir euch unsere drei Lieblingskabis und servieren dazu spicy Fingerfood.



# Gewinnspiel

## Bewertung Wein

### So funktioniert´s:

- probiert alle sechs Weine
- Stempel in der jeweiligen Gastronomie abholen
- **Name\*** und **E-Mail-Adresse** auf die Karte schreiben
- Karte bis zum **8. Oktober 2023** an das Altstadtmanagement schicken (Anschrift siehe Rückseite) oder in einer der Gastronomien abgeben
- Gewinnerin oder Gewinner wird ausgelost und bekommt eine weitere Kostprobe ihres / seines Lieblingsweins



#### BLOOMGOLD

- Riesling Spätlese
- Weingut Nick Köwerich, Mosel
- Weiß



#### TANTE TINA

- Rosado
- Macià Batle Binissalem, Mallorca
- Rosé



#### SPIELMANN

- Magners original
- County Tipperary, Ireland
- Irish Cider



#### LA PICCOLA ENOTECA

- „Reisegger“ St. Magdalener Classico DOC
- Weingut Egger Ramer Bozen, Südtirol, Italien
- Rot



#### ZOLLHÄUSCHEN

- Riesling Gutswein Trocken
- Weingut Wittmann, Rheinhessen
- Weiß



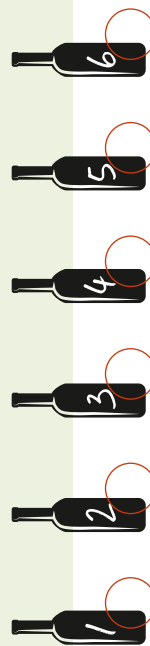
#### RESTAURANT OHTERS

- 2020 Canyon Road Chardonnay California / trocken
- Weingut Rafael Jacinto Jofre, Canyon Road Winery, California
- Weiß

\*Name wird nur zur Ermittlung des Siegers genutzt.

## Weinprobe

Sehen, Riechen, Schmecken, Folgern



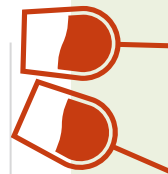
Name: \_\_\_\_\_ E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

## Notizen

	1	2	3	4	5	6
AUSSEHEN						
GERUCH						
GESCHMACK						
PREIS						

1 = Bah! 2 = Na ja ... 3 = JA! 4 = Super!

GESAMTEINDRUCK








*Wir freuen uns auf euch!*

Ihr habt noch Fragen oder wünscht weitere Informationen? Dann kontaktiert uns.


## **ALTSTADTMANAGEMENT**

**Julian Brigmann**

Abteilung Wirtschaftsförderung  
und Tourismus

 Rathausplatz 2  
40789 Monheim am Rhein

 +49 2173 951-6374

 [altstadt@monheim.de](mailto:altstadt@monheim.de)  
[www.altstadt-monheim.de](http://www.altstadt-monheim.de)

