

PEBERG Weinreisen - 3. Stopp

Sehr geehrte Passagiere,

haben Sie wieder einmal Lust auf einen kulinarischen Kurzurlaub? Gehen Sie mit unserer Crew vom Restaurant PEBERG auf Weinreise! Dritter Tourstopp: Die erfolgreichste und meistangebaute Rebsorte der Welt - der Cabernet Sauvignon. Wir beginnen mit seinen „Eltern“ und reisen weiter hin zu international berühmten Cuvées deren Charakter er seit vielen Jahrzehnten prägt. Dazu verwöhnt Sie unsere Küche wie gewohnt mit zu den Weinen passenden Köstlichkeiten.

Abfahrt: Freitag, den 14.11.2025, 18:00 Uhr

Preis pro Person: EUR107,00

Fahrplan: Sauvignon Blanc, trocken, 2021
Joern Wein, Pfalz

„Dalheimer Kranzberg“, Cabernet Franc, trocken, 2018
Weingut Manz, Rheinhessen

„Kloster Réserve“, Cabernet Sauvignon, trocken, 2020
Kloster Eberbach, Rheingau

„Poggio Alle Nanne“, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, trocken, 2021
Le Mortelle, Toskana

Antipasti | Oliven eingelegt | Käservariation | Baguette

„Saint-Estèphe“, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, trocken, 2013
Château de Pez, Bordeaux

Roastbeef rosa gebraten | Rosmarinkartoffeln | Wildkräutersalat

Eiswein, Cabernet Blanc, edelsüß, 2022
Bernard Pawis, Saale-Unstrut

Liebe Gäste, lassen Sie sich verführen! Wir freuen uns auf Ihre Tischbestellung unter
0361- 60 19 60 601 oder via Email info@restaurant-peberg.de.

Ihr Florian Wagner und Team vom Restaurant PEBERG