LESEZEIT

AUSGABE 02 | 2024 WASEM WEIN

WEIN*ZEIT*

"Wein, Kultur & Natur" lautet das Motto für unsere Weinerlebnistage im November.

ZUM ARTIKEL → S. 4

GENUSS*ZEIT*

Erfahren Sie mehr über unseren Mitarbeiter Heinz und die Geschichte des Glühweins.

ZUM ARTIKEL → S.7

LOKAL*ZEIT*

Landpartye - 1 Berg, 2 Restaurants, 10 Gänge, 10 Winzer und 30 Weine.

ZUM ARTIKEL → S. 8

LOKAL*ZEIT*

Spannende Tipps und Termine aus Weingut, Ingelheim und der Region!

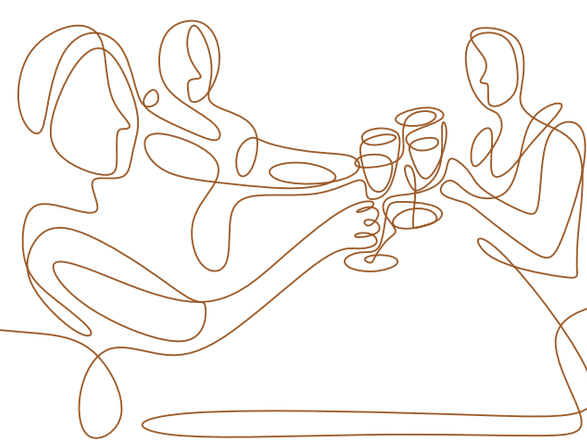
ZUM ARTIKEL → S. 10

→ UNSER WINTERGLÜHWEIN FÜR KALTE ABENDE UND GEMÜTLICHE STUNDEN

→ BEI DEN WEINERLEBNISTAGEN FÜHREN WIR SIE IN UNSEREN WEINKELLER.

→ DIE GRUNDLAGE FÜR DIE HERSTELLUNG VON BALSAMICO

→ GENUSSERLEBNISSE MIT PARES SPÄTBURGUNDER



»IM HERBST FLIESST DIE SONNE IN JEDE TRAUBE, UND DER WEIN ERWACHT ZUM LEBEN.«

– CHAT GPT –

NO.18

Liebe Weinfreund*innen,

langsam geht der Herbst in den Winter über und die wohl gemütlichste Zeit im Jahr beginnt. Die Weinlese ist abgeschlossen, die Trauben sind gekeltert und der junge Wein in unseren Fässern. Trotz großer Herausforderungen im Weinbergsjahr sind wir mit der Ernte sehr zufrieden, denn die sonnigen Tage Ende September und Anfang Oktober haben uns mit einem Endspurt zum Ziel geführt. Nun ist Geduld gefragt und wir blicken gespannt auf den neuen Jahrgang. Bis es soweit ist, laden wir Sie herzlich ein, uns in Ingelheim zu besuchen und bei einem Glas Wein die Vorfreude mit uns zu teilen.

Genießen Sie die goldene Jahreszeit!
Mit besten Grüßen aus Ingelheim

Ihre Familie Wasem

→ GERHARD, PHILIPP & JULIUS WASEM
Heute führen die drei Brüder gemeinsam das Familienunternehmen Weingut Wasem und Wasems Kloster Engelthal

DER HERBST IST DA – ZEIT FÜR GENUSS UND GEMÜTLICHE STUNDEN

Unsere Weinerlebnistage am 16. & 17. November bieten unseren Gästen mit Weinverkostung, geführter Kellertour und einer großen Jahrgangs-Vertikalen unseres Lagen-Spätburgunders aus dem Ingelheimer Burgberg ein vielfältiges Programm.

Besuchende erhalten einen exklusiven Einblick in unsere Kollektion und die Region, während sie die Schönheit und Geschichte von Ingelheim entdecken können.
WEINZEIT → S. 4

Glühwein ist ein traditionelles Wintergetränk in Rheinhessen - er wärmt die Seele und schmeckt lecker, aber woher kommt er? Hier eine kleine Spurensuche.
GENUSSZEIT → S. 7

Ein außergewöhnliches Event in einer bezaubernden Umgebung: „Landpartye – von der Landpartie zur Landparty“. Erleben Sie kulinarische Genüsse, erlesene Weine und unvergessliche Momente.
LOKALZEIT → S. 8

WEINERLEBNISTAGE KULTUR, NATUR, WEIN & GENUSS

Schnell war der Sommer vorbei, der Herbst ist da und der Weihnachtsmann klopft schon leise an die Tür. Doch bevor es soweit ist, möchten wir Ihnen gerne exklusiv unsere aktuelle Weinkollektion vorstellen und mit Ihnen die ersten Weine in unserem Weinkeller direkt vom Fass probieren.

Die Resonanz im letzten Jahr, einmal hinter die Kellertür zu blicken und Näheres zur Weinbereitung zu erfahren, hat uns ermutigt, es in diesem Jahr exklusiv für unsere Kund*innen erneut anzubieten.

Gehen Sie mit Julius in den Keller, erfahren Sie Neues und stellen Sie gerne all die Fragen, die Sie schon immer einmal zum Thema Wein hatten.

Wir freuen uns auf Sie und Ihr Interesse an unseren Weinen. Weitere Infos finden Sie unter: www.wasem.de/weinerlebnistage/

ERLEBNISTAGE

WANN?
SAMSTAG, 16. &
SONNTAG, 17. NOVEMBER
VON 12.00 BIS 18.00 UHR
KEINE ANMELDUNG ERFORDERLICH

FÜHRUNGEN WEINKELLER:
UM 14.00, 15.30 UND 17.00 UHR -
TREFFPUNKT VINOTHEK

BALSAMICO - AUS DER NOT ZUR TUGEND

Den Most der Frühburgunder-Trauben, die nicht zur Weinbereitung geeignet waren, haben wir zu unserem PINOT MADELEINE Balsamico verarbeiten lassen – und so aus der Not eine Tugend gemacht.

Während bei klassischem Essig der Saft direkt zu Wein und anschließend zu Essig vergoren wird, wird beim Balsamico der Saft zunächst über 1–2 Wochen schonend eingeköchelt, wodurch er an Süße und Intensität gewinnt. Anschließend erfolgt die Gärung und Fermentation ähnlich wie bei klassischem Essig.

Der fermentierte Balsamico wird dann erneut in Holzfässern gelagert, bis er seinen charakteristischen Geschmack in bestmöglicher Ausprägung entwickelt hat.

PINOT MADELEINE BALSAMICO

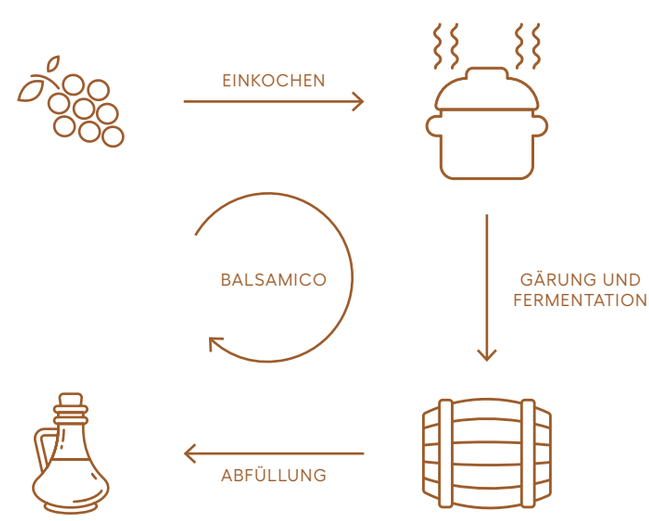
Ob pur, als Aperitif oder zu Salaten & Desserts – immer ein besonderer Genuss!

Preis: 14,50 Euro
Bestellnummer A720

Zur Herstellung haben wir uns für das renommierte HAUS KALTENTHALER in Worms entschieden, um ein hochwertiges Produkt reifen zu lassen.

Gault&Millau schreibt: „Für uns gehört das Haus Kaltenthaler zu den besten Erzeugern in Deutschland“.

Seien Sie gespannt und erleben Sie, wie vielseitig unser Balsamico in seiner Geschmacksvielfalt verwendet werden kann.



TOMÁS – VON ARGENTINIEN ÜBER NEUSEELAND ZU UNS NACH INGELHEIM

Hallo zusammen, ich bin Tomás aus Argentinien und möchte mich kurz vorstellen. In meinem Heimatland habe ich meinen Abschluss als Elektroingenieur gemacht. Danach habe ich beschlossen, die Welt zu bereisen und auch beruflich in das Thema Wein einzutauchen, das mich gepackt hat. Mein erstes Ziel war Neuseeland, wo ich während der Weinlese in einem Weingut gearbeitet habe – eine Erfahrung, die mir sehr viel Freude bereitet hat. Deshalb wollte ich die Chance nutzen, auch in Deutschland in einem Weingut zu arbeiten.

In diesem Herbst bin ich von September bis Dezember im Weingut Wasem mit Julius tätig, wo ich nicht nur die Arbeit genieße, sondern auch viel über die faszinierende Welt des Weins lerne. Besonders gut gefällt mir, dass ich viel vom Leben in Ingelheim mitbekomme, schon einige Feste besucht habe und mir das frisch zubereitete Mittagessen von Karin Einblicke in die deutsche Esskultur gibt – lecker! Auch die vielen verschiedenen Rebsorten und Weine in und um Ingelheim durfte ich schon kennenlernen. Besonders geschmeckt haben mir die beiden Cuvées „Wasem Brothers“. Es lohnt sich, die beiden Weine zu entdecken – Cheers und bis bald!

WASEM BROTHERS PRODUCTION - FILME FÜR DEN GAUMEN

Gute Weine sind wie gute Filme. Gedreht werden sie vor allem im Weinberg, aber auch der Keller ist alles andere als ein Nebenschauplatz. Die Rebsorten sind die Stars. Wir Winzer sorgen mit Drehbuch, Regie und Produktion dafür, dass sie sich in ihrer Rolle voll entfalten können – und Sie später tolle Geschichten im Glas haben. Geschichten, die Emotionen wecken.

Gute Weine ziehen Sie bereits mit ihrem Bukett in ihren Bann wie eine Eröffnungsszene, nach der Sie gar nicht erwarten können, wie es weitergeht. Gute Weine halten dann die Spannung vom ersten bis zum letzten Schluck und überraschen dabei immer wieder aufs Neue. Und wirklich gute Weine überzeugen immer durch ein ergreifendes Finale: Happy End – zumindest bis die Flasche leer ist.

THE MOTION PICTURE BOTTLES

WASEM BROTHERS - CUVÉE RED

IT CAME OUT OF THE CELLAR

In diesem schockierend guten Rotweinstreifen der Wasem Brothers brillieren Merlot, Cabernets und Spätburgunder in ihren Rollen wie selten zuvor.

Preis: 13,20 EURO
Bestellnummer 23

WASEM BROTHERS - CUVÉE WHITE

THE INCREDIBLE MR. WHITE

In einer darstellerischen Glanzleistung verkörpern Weißburgunder und Grauburgunder hier in ihrer gemeinsamen Hauptrolle diesen vielschichtigen Protagonisten.

Preis: 11,20 EURO
Bestellnummer 33

FSK AB 16 FREIGEGEBEN

Preis: 135,00 Euro
Bestellnummer L6

INGELHEIMER BURGUNDER - AUSGEWÄHLTE LAGENWEINE

Ganz besonders freut es uns, wenn unsere Arbeit in Weinberg und Weingut gewürdigt wird. Und so wurde Julius im letzten Jahr vom LagenCup Rot zum "Jungwinzer des Jahres 2023" gekürt. Bei diesem renommierten Berliner Award geht es um die roten Lagenweine der Kollektion.

Damit auch Sie in den Genuss kommen, haben wir zwei Burgunder Lagenweinkisten zusammengestellt. Ob als Geschenk oder zum Selbstgenießen - die drei oder sechs Burgunderweine, in der hochwertigen Holzkiste, kommen mit einer detaillierten Beschreibung der Lagen und Weine. Eine echte Visitenkarte der Lagenkollektion und der Burgunderstadt Ingelheim am Rhein.

INFOKASTEN:

In unserem Online-Shop und unserer Vinothek finden Sie das Kochbuch, die Lagenweine und weitere tolle Geschenke rund um das Thema Wein.

Preis: 75,00 Euro
Bestellnummer L3

WINE MEETS GREEN KITCHEN - DIE KULINARISCHE VIELFALT DER GENERATION RIESLING

„Wine meets Green Kitchen“ ist ein Wein-Kochbuch der „Generation Riesling“, in dem über 50 junge Winzer*innen aus deutschen Anbaugebieten vegetarische oder vegane Gerichte mit passenden Weinempfehlungen vorstellen.

Die Rezepte umfassen eine Vielfalt an Zutaten wie Gemüse, Getreide oder Pilze, während die empfohlenen Weine von Riesling über Burgundersorten bis hin zu umweltschonenden Piwi-Rebsorten reichen.

Wir freuen uns, mit unserem Ingelheimer Grauburgunder und einem herbstlichen Kürbisrisotto Rezept Teil des Kochbuches sein zu dürfen.

Das Kochbuch ist auch eine schöne Geschenkidee für Koch- und Weinliebhaber*innen und kann online bei uns im Shop bestellt oder in unserer Vinothek Vorort erworben werden.

GLÜHWEIN - VON DER ANTIKE BIS HEUTE HEISS BEGEHRT

Glühwein ist ein traditionelles Wintergetränk in Rheinhessen – er wärmt die Seele und schmeckt lecker. Aber woher kommt er? Hier eine kleine Spurensuche.

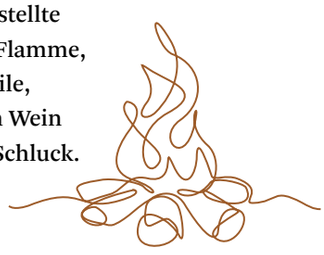
Schon die Römer kannten den gewürzten Wein – allerdings überwiegend in kalter Form.

Nachdem die Römer den Wein bei uns eingeführt hatten, lernten auch die Germanen ihn kennen und bereiteten im Winter daraus einen heißen, mit Gewürzen und Honig gesüßten Würzwein. Glühwein war das Allheilmittel in mittelalterlichen Zeiten. Ob man augenzwinkernd das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden wollte oder ob es an der Mode lag, reichlich exotische Gewürze zu konsumieren – der Würzwein entwickelte sich zu einer aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Köstlichkeit, die jede Erkältung im Keim erstickte, das Zipperlein verjagte und den Geist erhellte.

GLÜHWEIN IN DER NEUZEIT

Die Geschichte des Glühweins, wie wir ihn heute kennen, begann im Jahr 1956 in Augsburg. Rudolf Kunzmann fertigte in seiner kleinen Weinkellerei erstmals nachweislich in einer kommerziellen Abfüllung roten, mit Zucker und Gewürzen versetzten Wein und verkaufte diesen als Glühwein.verkaufte diesen als Glühwein.

Unser Mitarbeiter Heinz Albus pflegte an kalten Tagen stets eine Flasche Wein mit in den Weinberg zu nehmen. Er machte ein kleines Feuer unweit des Weinbergs und stellte die Flasche Rotwein in die Nähe der Flamme, um sie zu erhitzen. Nach jeder Rebzeile, die er bearbeitete, kam er zurück zum Wein und wärmte sich mit einem kleinen Schluck. Wohl die ursprünglichste Art von Glühwein für Heinz!



WASEM GLÜHWEIN - NUR ERWÄRMEN UND DIREKT GENIESSEN!

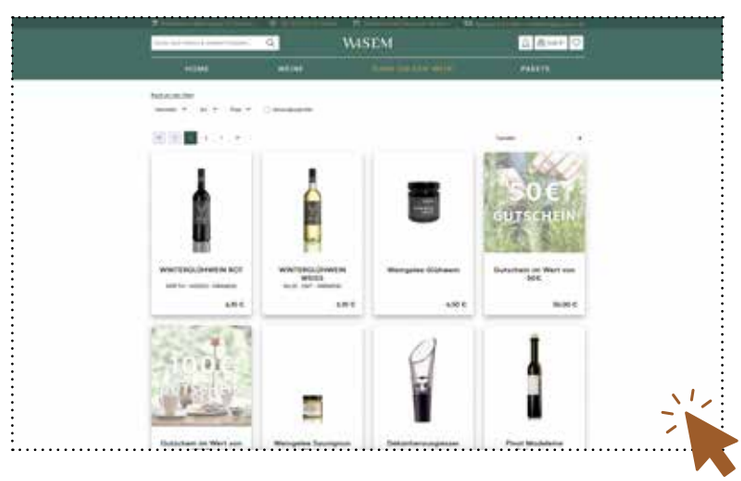
Unser Glühwein hält auch an kalten Tagen warm. Ob an einem gemütlichen Lagerfeuer im Freien oder am Kamin – der Winterglühwein ist der optimale Begleiter für die Wintertage. Ein hausgemachter Glühwein mit natürlichen Aromen von Nelke, Zimt, Orangenschale und vielem mehr.

UNSER WASEM GLÜHWEIN IST:

- verfeinert mit winterlichen
- Gewürzen
- kräftig und nicht zu süß
- für kalte Tage und gemütliche

Aus unserem roten Winterglühwein kochen wir selbst unser beliebtes, hausgemachtes Glühweingelee – passend zur Lebkuchenzeit.

Unseren heißgeliebten Winterglühwein und das dazugehörige Gelee sowie weitere Geschenkideen finden Sie in unserer Vinothek oder im Online-Shop unter: www.shop.wasem.de



LANDPARTYE
VON DER LANDPARTIE ZUR LANDPARTY

Wir freuen uns, Ihnen ein außergewöhnliches Event in einer bezaubernden Umgebung präsentieren zu dürfen: die „Landpartye – von der Landpartie zur Landparty“. Tauchen Sie ein in ein einzigartiges Erlebnis voller kulinarischer Genüsse, erlesener Weine und unvergesslicher Momente.

1 BERG, 2 RESTAURANTS, 10 GÄNGE, 10 WINZER UND 30 WEINE

Die Landpartye findet am 9.11.2024 statt und startet im idyllischen Kloster Engelthal in Ingelheim. Der Abend verspricht ein abwechslungsreiches Programm, das Sie durch die malerische Landschaft und rheinhessische Weine führen wird.

Unser Event beginnt um 17:30 Uhr mit einem Aperitif im Kloster Engelthal. Um 18:00 Uhr macht sich die erste Gruppe auf den Weg nach Appenheim in die Hundertguldenmühle. Um 20:00 Uhr erfolgt der Kreuztausch beider Gruppen zwischen Ingelheim und Appenheim mit Bussen. Die zweite Gruppe fährt um 21:30 Uhr zurück nach Ingelheim. Der Abend gipfelt in einem Dessertbuffet und einer ausgelassenen Party ab 22:00 Uhr in Ingelheim.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS UND ERLESENE WEINE

An jeder Station erwarten Sie vier verschiedene Speisen, die auf kleinen Tellern serviert werden, begleitet von einem umfangreichen Vorspeisenbuffet. Winzer präsentieren ihre besten Tropfen, darunter jeweils Guts-, Orts- und Lagenweine. Den krönenden Abschluss bildet ein gemeinsames Dessert- und Käsebuffet im Kloster Engelthal.

Weitere Infos finden Sie unter: https://www.wasem.de/landpartye/

GEFÜLLTE HIRSCH-ROTKOHLROULADEN MIT ROTWEINSAUCE UND KARTOFFELSTAMPF

Als kleiner Vorgeschmack auf unsere Auswahl zur Landpartye präsentieren wir Ihnen eine Rezeptempfehlung von unserem Küchenchef Andreas Klausen für gefüllte Hirsch-Rotkohlrouladen mit Rotweinsauce auf gestampften Kartoffeln. Der kräftige Geschmack des Hirschfleischs trifft auf die leicht süßlich-säuerliche Note des Rotkohls, während die Rotweinsauce das Gericht elegant abrundet.

ZUTATEN:

Für 4 Personen

Für die Rotkohlroulade:

- 1 kleiner Rotkohl
- 400 g Hirschrücken (oder Hirschfleisch)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Wildfond
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Für die Sauce:

- 200 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 EL Butter
- 1 TL Speisestärke (optional zum Andicken)

ZUBEREITUNG:

Rotkohl & Hirschfleisch-Füllung vorbereiten:

1. Den Rotkohlkopf vorsichtig in Blätter teilen und die dicken Mittelrippen herausschneiden.
2. Die Blätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren (ca. 2 Minuten), dann sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Hirschfleisch klein schneiden.
4. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Hirschfleisch hinzufügen und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen.
5. Mit Rotwein ablöschen und die Preiselbeeren unterrühren. Den Wildfond hinzufügen und das Ganze kurz einkochen lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.

Rotkohlroulade formen:

1. Die Rotkohlblätter nebeneinanderlegen und jeweils etwas von der abgekühlten Hirschfüllung in die Mitte geben.
2. Die Blätter zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren.
3. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Rouladen von allen Seiten leicht anbraten. Danach im Ofen bei 180 °C etwa 20 Minuten fertig garen.

Rotweinsauce:

1. Wildfond und den Rotwein in einen Topf geben und etwas aufkochen lassen.
2. Die Preiselbeeren unterrühren und die Sauce etwas reduzieren lassen.
3. Optional mit etwas Speisestärke andicken und zum Schluss die Butter einrühren.

Mit Kartoffelstampf servieren.

CHARLOTTE LINCK - RESTAURANTFACHFRAU IM KLOSTER ENGELTHAL

Den Wein lieben gelernt habe ich schon im ersten Lehrjahr meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau. Mein Interesse steigerte sich im zweiten und dritten Lehrjahr, als es um den fachlich korrekten Weinservice, die Sensorik und die Korrespondenz von Weinen zum Menü ging. Nach knapp einem weiteren Jahr in meinem Ausbildungsbetrieb in Franken ging es für mich an die Grenze zur Oberpfalz in eine Schlossschänke. Dort durfte ich die Restaurant- und Eventleitung übernehmen, Hochzeiten leiten und war im engen Kontakt mit einem nahegelegenen Weingut.

Kurze Zeit später bin ich zur Freundin des Juniorchefs des Weinbetriebes - ein gelernter Winzer - geworden und sein Studienbeginn im Oktober 2023 an der Hochschule Geisenheim hat mich an die wunderschöne Weinregion Rheinhessen gebracht. Während seines Studiums möchte ich mich die nächsten Jahre - vor allem im Thema Wein - weiterbilden.

Bei meiner Suche nach einem Betrieb bin ich auf Wasems Kloster Engelthal gestoßen und habe es sofort passend empfunden. Hier wurden meine Wünsche zur Weiterentwicklung wahrgenommen und mittlerweile schreibe ich die Weinbegleitungen zu den Speisekarten und bin für die Gäste und Kolleg*innen gerne Ansprechpartnerin, wenn es um Wein geht. Ich versuche jeden Tag mein Wissen zu stärken - sei es durch Diskussionen meines Freundes mit seinen Studienkollegen in der Mittagspause oder auf der Arbeit.

Ich bin außerordentlich dankbar für die Möglichkeiten, die mir geboten werden und gebe mein Bestes, den Gästen einen schönen Abend bei uns im Restaurant zu bereiten.

WEINEMPFEHLUNG VON CHARLOTTE LINCK

Zu den gefüllten Hirsch-Rotkohlrouladen empfehle ich unseren Ingelheimer Burgberg Spätburgunder trocken - ein Genuss!

BURGBERG SPÄTBURGUNDER

WALDBEERE - MOKKA - SCHOKOLADE

Der Ingelheimer Burgberg Spätburgunder ist ein trockener Lagenwein. Er hat ausgeprägte Aromen von schwarzer Schokolade, Mokka, Kräutern und Waldbeere.

Preis: 17,70 EURO
Bestellnummer 17

WEINERLEBNISTAGE - TAG DES OFFENEN WEINBERGS

Samstag, 16. & Sonntag, 17. November von 12.00 bis 18.00 Uhr.
Ein exklusiver Einblick in Kollektion und Keller

Genießen Sie mit Familie und Freunden die einzigartige Atmosphäre, die exklusiven Angebote und unsere aktuelle Kollektion. Ganz besonders freuen wir uns Ihnen in diesem Jahr eine Verkostung der besonderen Art präsentieren zu können:

SPÄTBURGUNDER-VERTIKALE - JAHRGANG 2019 BIS 2023

Dabei verkosten Sie den aktuellsten Jahrgang des Spätburgunders bei einer Kellerführung mit Julius Wasem. Er berichtet zudem allerhand Aktuelles über den Jahrgang und die Arbeit in Keller und Weinberg. In unserer Weinscheune bieten wir Rheinhessische Tapas an, die Sie zu unseren Weinen kombinieren können – ein wahrer Genuss!

INGELHEIMER WEIHNACHTSMARKT AN DER BURGKIRCHE

2., 3. und 4. Adventswochenende

Freitags	17.00-22.00Uhr
Samstags	15.00-22.00Uhr
Sonntags	15.00-21.00Uhr

Die historische Kulisse direkt unterhalb der Burgkirche in Ober-Ingelheim und das romantische Rosengärtchen bilden wieder die perfekte Kulisse für den Ingelheimer Weihnachtsmarkt - ein echter Tipp.

Ab dem 11. November wird es GAN(S)Z lecker

Wir bitten um Vorreservierung (5 Tage vor Besuch)

Genau die richtige Zeit bei einem Glas Rotwein unsere knusprige ganze Oldenburger Freilandgans zu genießen. Traditionell kommt unsere Gans mit hausgemachten Kartoffelklößen daher. Dazu reichen wir eine Beifuß-Jus, Bratapfel und Maronen.

Unsere Weinempfehlung zu Ihrem Gänseessen
2020
INGELHEIMER BURGBERG
SPÄTBURGUNDER
trocken

Die kräutrigen und ausgeprägten Aromen dieses Spätburgunders passen hervorragend zu den intensiven Aromen unserer Gans aus dem Ofen.

LOKALZEIT
unsere Partner*innen

*Auch in diesem Jahr bedanken wir uns wieder ganz herzlich bei unseren Partner*innen für die langjährige, treue Zusammenarbeit. Vielen Dank!*

Fruchtgroßhandel • Fruchtimport • Gastroservice

Km Frischdienst GmbH

Kaffeeautomaten
GZ AROMANY
Mieten
Leasen
Finanzieren

Kaffee & Automaten-Service
jura · Saeco · SIMONELLI

jura heiss & kalt
Z10 Luxus in Höchstform
- NEU! Cold-Brew-Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck
- Blitzschnelle Mahlgradverstellung für jede Spezialität
- Hochwertiges Rundumdesign-Touchscreen-Farbdisplay
- Intuitive schnelle Bedienung so einfach wie nie!

Urteilen Sie selbst - am besten beim Besuch in unserem **GZ AROMANY®** Fachhandel mit Kaffeestudio in Ingelheim

GZ AROMANY® Fachgeschäft für Kaffee- und Kaffeeautomaten
Jura & Saeco Fachwerkstatt · Hausrösterei · Kunden-Privatcuvées
Inh. Guido Znamenany · Im Blumengarten 62 · 55218 Ingelheim
Telefon 0 61 32 - 40 957 · Mail: gz@gz-aromany.de · www.gz-aromany.de

Fleischerei Martin
Ingelheim

Rinderbachstr. 1
55218 Ober-Ingelheim
Tel. 06132/2069
Fax 06132/899 71 55
www.fleischerei-martin.com

Unsere Öffnungszeiten:
Mo./Di./Do. 6.30 – 18.00 Uhr
Fr. 6.30 – 18.30 Uhr
Mi./Sa. 6.30 – 13.00 Uhr

WASEM

NOVEMBER

→ SAMSTAG, 9. NOVEMBER
LANDPARTYE
Von der Landpartie zur Landparty mit Wasems Kloster Engelthal und der Hundertguldenmühle.
Samstag, 9. November ab 17:30Uhr
1 Berg - 2 Restaurants - 10 Gänge - 10 Winzer - 30 Weine
Reservierung:
kloster@wasem.de 061322304
info@100Guldenmuehle.de 06725/9990210

→ SAMSTAG, 16. NOVEMBER & SONNTAG, 17. NOVEMBER
WEINERLEBNISTAGE IM WEINGUT
Entdecken Sie unsere Winzerwerkstatt.
Jeweils von 12.00 bis 18.00 Uhr.
Weitere Infos unter www.wasem.de

MAI

→ SAMSTAG, 3. MAI & SONNTAG, 4. MAI
WEINERLEBNISTAGE IM WEINGUT
Machen Sie eine Traktorfahrt in unsere Weinberge und erfahren Sie allerhand rund um den Weinbau.
Jeweils von 12.00 bis 18.00 Uhr
Weitere Infos unter www.wasem.de

→ DONNERSTAG, 8. MAI
AFTER WORK LOUNGE
Von Mai bis September jeden ersten Donnerstag im Monat ab jeweils 17 Uhr
Weitere Infos unter www.wasem.de

→ DONNERSTAG, 29. MAI & FREITAG 30. MAI
ERDBEERFEST
Ein Familienfest rund um die Erdbeere.
Jeweils ab 11.00 Uhr
Weitere Infos unter www.wasem.de

DEZEMBER

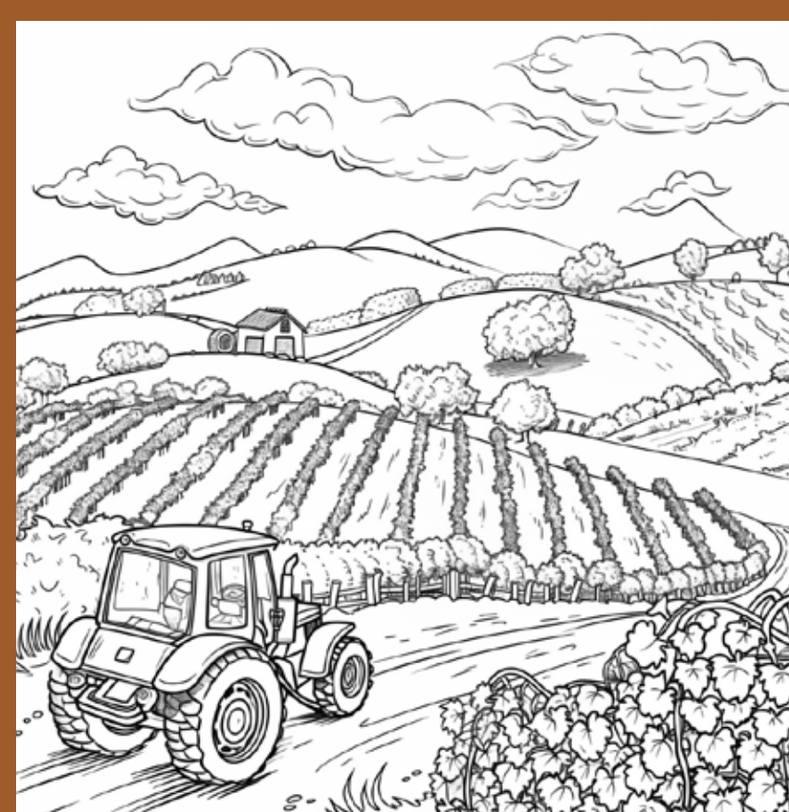
→ 6. BIS 22. DEZEMBER
JEWEILS FREITAG BIS SONNTAG
INGELHEIMER WEIHNACHTSMARKT
- AN DER BURGKIRCHE
Die historische Kulisse direkt unterhalb der Burgkirche in Ober-Ingelheim und das romantische Rosengärtchen bilden wieder die perfekte Kulisse für den Ingelheimer Weihnachtsmarkt.
Weitere Infos unter www.ingelheim-erleben.de

JANUAR

→ SAMSTAG, 6. JANUAR
NEUJAHRSKONZERT - INGELHEIMER KING
Samstag, 06. Januar 2024 18.00 Uhr
kING Kultur- und Kongresshalle
Weitere Infos unter www.king-ingelheim.de

FEBRUAR

→ MITTWOCH, 26. FEBRUAR
THE 12 TENORS
Mittwoch, 26. Februar 20.00 Uhr
kING Kultur- und Kongresshalle
Weitere Infos unter www.king-ingelheim.de

KINDERZEIT

Werde kreativ und fülle das Weingut-Mandala mit Farben!