

EVENTS

OKTOBER BIS DEZEMBER 2026

Lernen Sie in entspannter Atmosphäre die Vielfalt unserer
Weine und Schaumweine kennen – mit passender kulinarischer
Begleitung und vorgestellt von Expert*innen ihres Fachs.

OKTOBER

»Weingut Vega Sicilia«

Mittwoch, 7. Oktober 2026 | 19.00 Uhr

Das Kultweingut Vega Sicilia gibt sich die Ehre. Vega Sicilia ist Spaniens legendärstes Weingut und das Pendant zu den 1er Grand Crus aus Bordeaux. In der Ribera del Duero gelegen werden hier seit 150 Jahren Spitzenwein wie der Unico geschaffen. Sagenhafte Weine werden wir an diesem Abend öffnen. Master of Wine Moritz Lüke wird durch den Abend führen. Ein passend abgestimmtes 5-Gänge-Menü rundet den Abend ab.

Location: Weinbar | 350 Euro pro Person

»House of Hazelwood«

Montag, 12. Oktober 2026 | 19.00 Uhr

Ein absoluter Raritäten-Abend: Seit über 100 Jahren sammelt die Familie Gordon rare Whiskys in einer privaten Sammlung, die sie nun der Öffentlichkeit zur Verfügung stellt. Dieser Abend ist eine einmalige Chance Schottlands Heritage der Destillation in unglaublicher Breite und Jahrgangstiefe zu erleben. Moderiert von einem Vertreter der Familie, begleitet von einem eigens hierfür kuratierten Menü verspricht der Abend ein absolutes Highlight zu werden. Limitiert auf 10 Plätze.

Location: Weinbar | 220 Euro pro Person

NOVEMBER

»Spitzenweine aus Argentinien«

Mittwoch, 18. November 2026 | 19.00 Uhr

Das bedeutendste Weinland Südamerikas ist nicht nur wunderbar zu bereisen, sondern glänzt auch mit seiner kulinarischen Vielfalt. An diesem Abend möchten wir die größten vinophilen Schätze dieses Landes vorstellen, moderiert wird der Abend von Sommelière Gabriela Malagrabá und Gastgeber Hagen Hoppenstedt. Begleitet werden die Weine von einem Feuerwerk argentinischer Kochkunst in einem 5-Gänge-Menü. Olé.

Location: Weinbar | 230 Euro pro Person

DEZEMBER

»Prestige Champagner«

Mittwoch, 2. Dezember 2026 | 19.00 Uhr

Traditionell laden wir zur Champagner-Verkostung auf höchstem Niveau ein - begleitet durch den Champagner-Experten und Autoren Dr. Stefan Pegatzky und Hagen Hoppenstedt. Seltene und rare Prestige Champagner werden von einem Spitzen-Menü begleitet. So beginnt die Weihnachtszeit.

Location: Weinbar | 500 Euro pro Person

»Rares aus Bordeaux«

Mittwoch, 16. Dezember 2026 | 19.00 Uhr

Mittlerweile ein Klassiker: Unsere finale Verkostung des Jahres. Erneut begleitet von Dr. Stefan Pegatzky, einem der federführenden Verkoster des Bordelais und Hagen Hoppenstedt. Spitzengewächse in Jahrgangstiefe, freuen Sie sich auf eine klassische und hochwertige kulinarische Begleitung. Ein wunderbares Einstimmen auf die besinnlichen Feiertage.

Location: Weinbar | 750 Euro pro Person

First come, first served: Tickets können in der jeweiligen Location in der Sechsten erworben werden.