



2014

WEINFEST ČESKÝ KRUMLOV

RÜCKKEHR DER WEINREBE NACH ČESKÝ KRUMLOV

Freitag 7. 11., 15.00 Uhr, Klostergarten

Feierliches Anpflanzen von mehr als 50 Stock Weinrebe.

SCHLOSS-GALAABEND

Freitag 7. 11., 19.00 Uhr, Schloss-Reitschule

Außerordentliche Weine aus Mähren und Frankreich mit moderner Gastronomie des Chefkochs Radek Šubrt. Von der Wache bis zu...

FEIERLICHES ÖFFNEN DES ST.-MARTINSWEINES

Dienstag 11. 11., 11.11 Uhr, Stadtplatz Svornosti

Feierliche Ankunft des hl. Martins mit St.-Martinswein, Kostproben und Verkauf von St.-Martinswein

ST.-MARTINSWEIN UND -MENÜ

Dienstag - Sonntag 11. 11. - 16. 11.

Traditionelle St.-Martinsgans in verschiedenen Variationen in Partnerrestaurants.

WEIN & GASTRONOMIE & KULTUR

7. 11. - 29. 11.

Spezielles Festivalangebot von Restaurants und Kulturprogrammen
Treffen mit Weinliebhabern und Weinkennern bei einem Glas Wein

SCHLOSSWEINFEST - WEINSCHAU MIT KOSTPROBEN UND VERKAUF

Samstag 29. 11., 14.00 - 22.00 Uhr, Schloss-Reitschule

Präsentation der tschechischen und ausländischen Weingüter unter Teilnahme der Winzer, Kellermeister und Sommeliers - Sie können mehr als 150 Weinproben verkosten. Kulturprogramm, Warme und kalte Küche

Kontakt: Infocentrum Český Krumlov, náměstí Svornosti 2, T: +420 380 704 621, E: vstupenky@ckrumlov.cz

www.ckrumlov.cz/weinfest2014

PROGRAMMÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

Organizers:



Supported by:



General partner:

CzechTourism

Main media partner:

Prima

WEIN & GASTRONOMIE & KULTUR

8. 11., 19.00 Uhr Sabrieren - wie man originell eine Sektflasche öffnet, und zwar nicht nur mit einem Säbel, Hotel Růže

Familienweingut Proqin stellt Originalsekte von Weltqualität vor.

12. 11., 19.00 Uhr Bei Jakob schwimmen Fische im Wein, Restaurant Jakob

Verbindung von Fischspeisen und tollem mährischen Wein vom Winzer Petr Nejedlík (Dobrá vinice), der seine Weinrebe völlig in der Übereinstimmung mit der Natur anbaut.

14. 11., 19.00 Uhr Kuhwein oder Sauvignons vom Kuhberg (Kráví hora), Hospoda 99

Václav Pecha zeigt, wie die ursprünglich französische Weinsorte zum mährischen Kuhwein (Krávák) wurde, oder Sauvignons vom Kuhberg (Kráví hora) im Znam-Gebiet. Die Weinprobe wird mit „Tapas“ aus der Küche der Gaststätte Hospoda 99 ergänzt.

15. 11., 19.00 Uhr Mährisches Schlossweingut unter dem Krumauer Schloss, Festbar

Vorstellung der Weine Chateau Valtice in der Darbietung des Sommeliers Bohumil Zbořil.

19. 11., 19.00 Uhr Klára Kollárová - UNESCO & Wein, café.bistro.winebar KOLEKTIV

Unterhaltsam-bildende historisch-winzerisch-kulturelle Weinprobe unter der Leitung der anmutigen Sommeliere Klára Kollárová.

21. 11., 19.00 Uhr Ivo Dvořák - Weine aus dem Gebiet der ehemaligen Monarchie Österreich-Ungarn, Hotel Zlatý Anděl

Der führende tschechische Sommelier stellt Weine aus dem Gebiet der ehemaligen Monarchie Österreich-Ungarn vor.

22. 11., 19.00 Uhr Michal Šetka - Abend mit der Königssorte Rheinriesling, Restaurant Konvice

Den Rheinriesling aus den berühmten deutschen Gebieten stellt ein ausgezeichnete tschechischer Sommelier vor. Die Weinprobe wird mit leichter Erfrischung begleitet und mit einem Abendempfang abgeschlossen.

26. 11. Die verkehrte Weinwelt

17.00 Uhr **Weißes Italien,** Pizzeria Latrán

Der Sommelier Petr Věcna zeigt, wie Weißweine aus Italien schmecken. Es wird ein Degustationsmenü serviert.

20.00 Uhr **Rotes Mähren,** Papa's Living Restaurant

Der Sommelier Mirek Hrabal überzeugt Sie, dass auch mährische Rotweine über Weltqualität verfügen. Es wird ein Degustationsmenü serviert.

28. 11., 18.00 Uhr Wein von den Nachbarn, Prelatur

Vorstellung von Weinen der Weingüter Steining und Sax aus dem benachbarten Niederösterreich, die ebenfalls im Weingebiet Kampthal benachbart sind.

28. 11., 19.00 Uhr Toskanischer Abend: Weingut Poderi del Paradiso, Tennis-Centrum Restaurant

Die Partnerschaft der Städte San Gimignano und Č. Krumlov umgewandelt in Duft und Geschmack oder Wie man Toskana in Krumlov erleben kann. Kostprobe toller toskanischer Weine mit einem 5-Gänge-Degustationsmenü der traditionellen toskanischen Küche in der Darbietung René Vrbas.

BEGLEITPROGRAMM:

Restaurant Le Jardin - Hotel Bellevue

14. - 20. 11. Tage der französischen Weine und Käsesorten / **21. - 27. 11.** Tage der mährischen Weine und Leckerbissen
Aromamassage "Weinberührung"

Während des Festivals können Sie sich die einzigartige aromatherapeutische Massage „Weinberührung“ gönnen, die ein Erlebnis von der Harmonie der Düfte anbietet.

Reservation: Essentia-studio, tel. +420 721 356 357, www.essentia-studio.cz

Partners:



Media partners:

