



Genuss-Seminar "Wein & Steak" am Freitag, 13.03.2026 um 18.00 Uhr



Produkteigenschaften

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Tauchen Sie ein in eine Welt des exquisiten Genusses bei unserem exklusiven Genuss Seminar „Steak & Wein“, das Ihnen die Möglichkeit bietet, die 8 besten Schweine- und Rindersorten der Welt zu entdecken. Begleitet wird dieses einzigartige Erlebnis von einer Auswahl von 12 exklusiven Weinen der Oberkircher Winzer. Erleben Sie einen kulinarischen Höhepunkt, bei dem Sie nicht nur die Vielfalt der erstklassigen Fleischsorten kennenlernen, sondern auch von den feinen Nuancen und Aromen der exquisiten Weine verzaubert werden. Ein WeinGuide der Oberkircher Winzer, sowie Fleischsommelier Sebastian Müller, führen Sie durch jede Phase dieses einzigartigen Geschmackserlebnisses und teilen ihr Wissen über die Herkunft, Zubereitung und Kombination der edlen Zutaten.

Das exklusive Genuss Seminar bietet Ihnen nicht nur die Möglichkeit, Ihren Gaumen zu verwöhnen, sondern auch einen Einblick in die Kunst der perfekten Wein- und Fleischkombinationen. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, diese erlesene Auswahl an Köstlichkeiten zu erleben und sich von den Meisterwerken der Geschmackskunst inspirieren zu lassen. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz für dieses unvergessliche Erlebnis und lassen Sie sich von den Aromen und Geschmacksnuancen auf eine Reise der Sinne entführen. Ein exklusiver Abend, der Genuss auf höchstem Niveau verspricht – nur für wahre Feinschmecker!

8 Cuts von den besten Schweine - und Rinderrassen

Schwein

Duke of Berkshire / tamworth

100% Iberico bellota

Mangaliza

Dry Aged Schwäbisch Hällisches Landschwein von der Eichelweide

Rind

US Prime Beef

Regionales Black/red angus

Dry Aged Rubia gallega

Fullblood wagyu



Beilagen

Baguette, Salate, Salz, Pfeffer, Kräuterbutter

Programm:

Sektempfang mit Vorspeise

Verkostung der 8 besten Schweine - und Rindersorten der Welt. Begleitet durch 12 exklusive Weine der Oberkircher Winzer.

Show-Beefen

Start: 18:00 Uhr

Dauer: ca. 4-5 Std.

Ort: VinoToRium Oberkircher Winzer

Moderation:

Sebastian Müller, Fleischsommelier, BBQ-Kings und einem WeinGuide der Oberkircher Winzer mit vielen Infos rund um das Thema Fleisch, Steak Cuts und Wein.