



WEIN TASTING

mit dem Weingut Leitz

Ein genussvoller Sommerabend im Lagovida mit einem idyllischen Blick auf den Störmthaler See.
Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Weine des Weingut Leitz aus dem Rheingau,
präsentiert von einem Sommelier. Dies wird kein klassischer Vortrag,
sondern ein entspannter Abend mit hochwertigen Weinen,
passenden Fingerfood-Kreationen, angenehmer Musik und viel Raum für Gespräche.
Eine Mischung aus Weinverkostung und kulinarischem „Get-Together“.

Samstag, 12.09.2026 | Ab 18:00 Uhr | Hafenstraße 1, 04463 Großpösna

79,00 € pro Person

Rheingau Riesling Sekt 48

Fingerfood

- Parmesan-Splitter und Gruyère-Würfel
- Hausgebeizter Limonenlachs auf Pumpernickel mit Dill-Frischkäse
- Blätterteigstangen mit Sesam oder Parmesan

Rheingau Pinot Noir Rosé feinherb

Fingerfood

- Melone mit Serranoschinken am Spieß
- Ziegenfrischkäse-Crostini mit Honig und Walnüssen
- Mini-Tartelettes mit Frischkäse und Erdbeeren

EINS ZWEI DRY Sauvignon Blanc

Fingerfood

- Melone mit Serranoschinken am Spieß
- Ziegenfrischkäse-Crostini mit Honig und Walnüssen
- Mini-Tartelettes mit Frischkäse und Erdbeeren

Leitz Magic Mountain – Rudesheimer Riesling

Fingerfood

- Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse und süß-scharfem Dip
- Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnusssauce
- Milder Brie oder Camembert auf Walnussbrot mit Aprikosenchutney

Kaiser Steinfels Riesling GG, Jahrgang 2021

Fingerfood

- Entenbrust auf Brioche mit Orangenmarmelade
- Tartelett mit Pilzragout und Thymian
- 18-24 Monate gereifter Comté oder alter Bergkäse