

# Samstag, 25. März

## Wine by wine the spring begins

Genuss pur präsentiert von Jenny, Charly und Peter

35 € pro Person – Reservierung erforderlich



**Ab 19:00 Uhr: Fingerfood und Wein**  
**Danach: Gepflegte Unterhaltung an**  
**der Tastingbar**



Liebe Genussfreunde,

am 25. März ist es soweit: Jenny, Charly und Peter läuten den – kalifornischen – Frühling ein. Ganz stilecht mit ultraleckerem Fingerfood à la Waschküche und einer vinophilen Rundreise durch Kalifornien ausgehend von der Küste Sonomas bis in das südlich gelegene Paso Robles.



Zu Jennys und Charlys kleinen Köstlichkeiten werden wir euch zehn verschiedene Weine zum Probieren reichen. Da Ende März in Sonoma und Napa in der Regel sehr angenehme 20 bis 23 Grad vorherrschen, haben wir stilecht für die Jahreszeit drei Weißweine, einen Rosé und sechs Rotweine ausgewählt, wobei wir auf richtig „schwere“ Rotweine verzichtet haben.

Aber das ist natürlich nicht alles. Wer schon einmal bei unseren Weintastings dabei war, weiß, dass wir zu den Speisen von den begleitenden Weinen immer „nur“ kleinere Mengen ausschenken. Im Fokus steht dabei das Erlebnis, die Interaktion zwischen Speisen und Weinen zu beobachten und ganz alleine für sich selbst eine Entscheidung zu treffen, ob das passt oder vielleicht eher nicht.

**Waschküche by Gaumenzauber**  
**Jennifer Migale-Kuhn**  
**Kieselbronner Str. 86**  
**75177 Pforzheim**  
**Telefon: 07231 – 56 58 788**  
**info@waschkueche-gaumenzauber.de**

**HPJWine**  
**Hans Peter Jöckel**  
**Treasures from the Golden State**  
**Kalifornische Weine**  
**info@hpjwine.com**  
**hpjwine.com**

Nachdem wir uns also alle etwas gestärkt haben und dabei hoffentlich den ein oder anderen Wein gefunden haben, der mit den Speisen funktioniert oder uns einfach „nur“ geschmeckt hat, wird Peter für uns erneut „seine“ Weinbar öffnen. Ebenfalls ausschließlich mit Weinen aus Kalifornien. Mit dabei: Eine gereifte Zinfandel-Rarität des Weinguts Murphy-Goode!



Die folgenden **Weine** werden wir zusammen mit Peter am **25. März** präsentieren:

### **Fingerfood**

<b>Weißweine</b>	2021 Pine Ridge Chenin Blanc + Viognier 2019 Oak Farm Sauvignon Blanc 2018 Cline Cellars Estate Chardonnay
<b>Roséwein</b>	2020 Daou Vineyards Discovery Rosé
<b>Rotweine</b>	2018 Sand Point Pinot Noir 2016 Kuleto Red Wine "Native Son" 2018 St. Amant Old Vine Zinfandel „Mohr-Fry Ranch“ 2019 J. Lohr South Ridge Estates Syrah 2015 Lange Twins Cabernet Sauvignon 2017 Klinker Brick Cabernet Sauvignon

### **Weinbar**

<b>Weißwein</b>	2018 EOS Sauvignon Blanc
<b>Roséwein</b>	2019 Cline Cellars Ancient Vines Mourvèdre Rosé
<b>Rotweine</b>	2011 Murphy-Goode Zinfandel Liar's Dice 2020 McManis Cabernet Sauvignon

Natürlich werden wir zu den Weinen wie schon gesagt die eine oder andere Leckerei reichen. Die Teilnahme kostet insgesamt **35 € pro Person** für die angebotenen Speisen; das Tasting der Weine ist inklusive.

Wir bitten um **verbindliche Reservierung** unter **info@waschkueche-gaumenzauber.de** bzw. **07231/5658788**. Ohne Reservierung kann ein Platz beim Tasting nicht garantiert werden.

**Waschküche by Gaumenzauber**  
Jennifer Migale-Kuhn  
Kieselbronner Str. 86  
75177 Pforzheim  
Telefon: 07231 – 56 58 788  
info@waschkueche-gaumenzauber.de

**HPJWine**  
Hans Peter Jöckel  
Treasures from the Golden State  
Kalifornische Weine  
info@hpjwine.com  
hpjwine.com