

Freitag, 23. Oktober

Grand Cru Kaiserstuhl - Grauburgunder

18.00 Uhr

Ort: Weingut Knab, Hennengärtle 1a, 79346 Endingen

Der Kaiserstuhl gilt als eine der spannendsten Burgunder-Herkünfte Deutschlands: sonnenverwöhnt, geprägt von vulkanischen Böden, Löss, Wärme und einer unverwechselbaren mineralischen Tiefe. Bei dieser besonderen Verkostung widmen wir uns einer Rebsorte, die hier zu absoluter Höchstform auflaufen kann: dem Grauburgunder.

Unter dem Titel „Grand Cru Kaiserstuhl - Grauburgunder“ verkosten wir Spitzenweine der renommiertesten Kaiserstühler Betriebe. Im Glas stehen Große Gewächse, Lagenweine und besondere Selektionen, die zeigen, wie viel Eleganz, Struktur, Schmelz, Würze und Reifepotenzial in dieser oft unterschätzten Rebsorte steckt.

Eine Verkostung für alle, die Grauburgunder nicht nur als unkomplizierten Terrassenwein kennen, sondern seine große, komplexe und burgundische Seite erleben möchten.

Preis: 40 € p. Pers.

Anmeldung unter: info@knabweingut.de

Samstag, 24. Oktober

Jahrgangspräsentation

10.00 -16.00 Uhr

Ort: Weingut Knab, Hennengärtle 1a, 79346 Endingen

Wenn die letzten Fässer des Jahrgangs 2026 noch leise blubbern, ist es Zeit, den eigenen Weinkeller wieder aufzufüllen.

Bei unserer Jahrgangspräsentation stellen wir die Weine unserer neuen Kollektion vor: die Weißweine der Kabinett- und Alte-Reben-Linie aus dem Jahrgang 2025 sowie die ***-Lagenweine des Jahrgangs 2024.

Ein besonderer Fokus liegt auf unseren Spätburgundern des Jahrgangs 2023. Ergänzend dazu gibt es eine offene Vertikalprobe mit gereiften Gewächsen aus unseren Top-Lagen, die Thomas eigens aus unserem Archiv auswählen wird.

Erntedank-Degustationsmenü

Ab 17.00 Uhr

Ort: Weingut Knab, Hennengärtle 1a, 79346 Endingen am Kaiserstuhl, Dutters Stube, Winterstraße 28, Endingen-Kiechlinsbergen

Den Auftakt bildet ein Aperitif in der GALERIE 1A im Weingut Knab. Dort dürfen wir in stimmungsvoller Atmosphäre die neuen Objekte „Trophäen & Preziosen - Schätze aus ungewöhnlichen Fundstücken“ von Regina Rinker betrachten. Ein inspirierender Beginn, der den Abend auf besondere Weise eröffnet.

Im Anschluss erwartet unsere Gäste ein kleines Konzert des Horn-Quartetts „Masgeschneidert“ in unserem Barrique-Keller. Zwischen Holzfässern, feiner Akustik und vielleicht noch dem leisen Blubbern des neuen Jahrgangs stimmen wir uns musikalisch auf den Abend ein. Anschließend geht es weiter in Dutters Stube in Kiechlinsbergen, wo Familie Dutter und ihr Team mit einem 5-Gang-Degustationsmenü den kulinarischen Höhepunkt des Abends servieren. Zu jedem Gang reichen wir eine sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung aus unserem Weinkeller.

Preis: 160 € p. Pers. (inkl. Aperitif, Konzert, Menü, Weine, Wasser & Kaffee)

Anmeldung unter: info@knabweingut.de

Sonntag, 25. Oktober

Sonntagswein zum KaiserHerbst

14.00-18.00 Uhr

Ort: Historische Kornhalle (Rathaus), Marktplatz 6, 79346 Endingen

Unter dem Titel „Sonntagswein zum KaiserHerbst“ erwartet Weinliebhaber aus der Region und darüber hinaus ein besonderes Highlight: Die Präsentation der besten Weinerzeuger aus Endingen und den umliegenden Winzerdörfern.

Preis: 15 € p. Pers.

Verkaufsstellen: Tourist-Information Endingen (Hauptstr. 57), Buchhandlung Vollherbst-Koch und vor Ort