

WeinkulturTage 2026

Freitag, 15. Mai 2026

„Vom Pass zum Tisch“

5-Gang Degustationsmenü mit Blick hinter die Kulissen von Merkles Sternenküche

Uhrzeit: 19.00 Uhr (in Merkles Restaurant)

In entspannter, familiärer Atmosphäre genießen wir ein 5-Gang-Degustationsmenü in Merkles Restaurant. An ausgewählten Stationen des Abends öffnet Thomas Merkle gemeinsam mit seinem Küchenteam die Türen zur Küche und gewährt Einblicke in das Handwerk und die Abläufe der Sternenküche. Einzelne Gänge werden direkt aus der Küche geholt – nah am Pass, nah am Geschehen.

Begleitet wird das Menü von hochwertigen Weinen aus unserem Weinkeller, ergänzt durch persönliche Geschichten zu unserem Weingut, den Weinen und ihrer Herkunft. Aperitif und – bei gutem Wetter – ein abschließendes Glas Sekt im Garten runden den Abend genussvoll ab.

Preis: 190,- € (inkl. 5-Gänge Menü, Weine, Wasser & Kaffee)

Samstag 16. Mai 2025

„Zu den Wurzeln des Vulkans“

Vinologische Wanderung von Naturschutzgebiet Schelinger Matten nach Endingen am Kaiserstuhl

Uhrzeit: 09.30 - 13.00 Uhr

Zusammen mit Genussführer Gerold Zink wandern wir auf den Spuren des einzigartigen Ökosystems am Kaiserstuhl. Geprägt von Natur, Kultur und Geschichte begeben wir uns auf eine wunderbare Wanderung vom Naturschutzgebiet Schelinger Matten über den Katharinenberg ins historische Endingen am Kaiserstuhl und erfahren mehr darüber, was diese Region prägt. Begleitet wird die Wanderung von Weinen, die die Herkunft im Glas schmeckbar machen. Zurück am Weingut stärken wir mit einer vielfältigen Brotzeit und natürlich einem Gläschen Wein.

Preis: 40,- € (inkl. Wanderung, Brotzeit & Wein)

„Alte Reben - Tiefe Wurzeln“

Internationale Verkostung mit Weinen von Alten Reben

Uhrzeit: 14.00 Uhr

Der Herkunftscharakter eines Weines wird maßgeblich vom Standort der Reben geprägt. Besonders alte Reben vermögen den Geist einer Lage einzufangen: Ihre tiefreichenden Wurzeln erschließen das Bodengefüge Schicht für Schicht und tragen dessen einzigartigen Fingerabdruck in den Wein.

Gemeinsam begeben wir uns auf eine Reise zu den Wurzeln dieser alten Reben – durch die unterschiedlichsten Anbaugebiete der Welt, ihre Böden, Geschichten und Geschmacksprofile.

Preis: 40,- € (inkl. 10 Weinen, Wasser und Brot)

Sürpfeln, plaudern, schnabulieren ...

Uhrzeit: Ab 17.00 Uhr

... in unserem Oleander- und Olivengarten – begleitet von sanften musikalischen Klängen, mediterran-badischen Tapas und natürlich feinen Tropfen aus unserem Weinkeller.

Magdalena Ganter | Transit

Im Flaschenkeller des Weinguts Knab

Uhrzeit 20.00 Uhr

Mit ihrem neuen Album „TRANSIT“ setzt Magdalena Ganter die Reise fort, die sie mit „NEO NOIR“ begonnen hat: Chanson trifft auf Cabaret Noir, Jazz auf Eleganz und Abgründigkeit. Ihre Songs erzählen vom Wandel, vom Unterwegssein – und bringen die Atmosphäre der 1920er-Jahre mit zeitgenössischem Flair auf die Bühne.

Die preisgekrönte Künstlerin begeistert mit ihrer starken Bühnenpräsenz und einer Mischung aus süffisanter Sinnlichkeit und Tiefgang.

Gemeinsam mit Ihrem fabelhaft eingespielten Quartett verspricht der Abend eine packende Performance zwischen Variété, Chanson und Jazz.

Magdalena Ganter: Gesang | Chris Kube: Piano | Enzo Caterino: Cello | Seb König: Drums

<https://magdalenganter.de>

Preis: 30,-€ (inkl. Aperitif)

Anmeldung unter info@knabweingut.de

Natürlich haben Sie die Möglichkeit Ihre Weinbestände an diesem Wochenende wieder aufzufüllen!