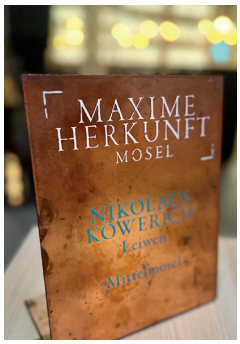
E R L E S E N E S

WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH · MAXIMINSTRASSE 11 · 54340 LEIWEN/MOSEL · WWW.WEINGUTKOEWERICH.DE

Melden Sie sich gerne bei den angegebenen Adressen an.
Für Fragen stehen wir Ihnen immer sehr gerne zur Verfügung:
065074282 oder info@weingutkoewerich.de

FREITAG, 6. NOVEMBER 2026, 18 UHR DIAN IM DEINHARD`S, BERNKASTEL-KUES

Zwei Regionen. Fünf Gänge. Ein Genuss.



Fünf Gänge aus der Küche des DIAN in Bernkastel-Kues werden jeweils von zwei Weinen begleitet: einer vom Weingut Neef-Emmich in Rheinhessen und einer von uns. (Speisen, Wein & Wasser: 99 Euro, Tickets im Eventkalender des DEINHARD'S unter www.deinhards.com – Maxime Herkunft Mosel goes Gastro)

MITTWOCH, 11. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR IM LE JARDIN DE FRANCE IM STAHLBAD, BADEN-BADEN (1 MICHELIN-STERN)

Menu bei Bernhard's mit Natalie

Sophie und Stéphan Bernhard laden zu einem besonderen Menü ein, das von unseren Weinen begleitet werden darf. Die beiden gebürtigen Elsässer bringen französische Lebensfreude auf die Teller. Sommelière Natalie Lumpp zählt zu den besten Deutschlands. Gemeinsam mit dem Ehepaar Bernhard hat sie unsere Weine ausgewählt und wird sie an diesem Abend persönlich vorstellen. Vom Apéro über Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang bis zum Dessert begegnen sich jeweils ein junger und ein reifer Riesling von uns. „Ein aktueller Jahrgang tritt gegen einen gereiften an. Eigentlich sagt man ja, dass `gereifte Weine` zum Essen immer die besseren Begleiter sind. Das wird spannend!", sagt Natalie Lumpp.
(Speisen, Wein, Wasser & Kaffee: 195 Euro, Anmeldung: lejardindefrance.de)

FREITAG, 13. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR WEINBAR@VIERZEHN85, LEIWEN

„Kleine Gänge, große Weine"

Die gibt es an diesem Abend in der Weinbar im vierzehn85 in Leiwen. Junge und reife Rieslinge der Bischöflichen Weingüter in Trier und von uns begleiten die feinen Speisen von Sebastian Scharf.
(Speisen, Wein & Wasser : 59 Euro, Anmeldung: vierzehn85@t-online.de – Maxime Herkunft Mosel goes Gastro)

DONNERSTAG, 26. NOVEMBER 2026 UND FREITAG, 27. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR IN OETTINGER`S RESTAURANT IM HOTEL HIRSCH, FELLBACH (1 MICHELIN-STERN)

Fünf Gänge von Michael Oettinger

Michael Oettinger verbindet schwäbische Tradition mit französischer Eleganz. Restaurantleiter Jonas Erhardt hat zu jedem Gang einen jungen und einen reifen Riesling von uns ausgewählt. Drei Jahre lang hat er in Leiwen gelebt und dabei die Mosel und ihre Weine intensiv kennengelernt. Seitdem sind wir befreundet.
(Speisen, Wein, Wasser & Kaffee: 185 Euro, Anmeldung: info@hirsch-fellbach.de)

FOLLOW US