

## EVENTS 2023

Lernen Sie in kleiner Runde und lockerer Atmosphäre die Vielfalt unserer Weine und Spirituosen kennen, vorgestellt von Expert\*innen ihres Fachs.

### FEBRUAR

#### »Once in a Lifetime: Whisky-Raritäten«

MITTWOCH, 22. FEBRUAR 2023

Verkostung verschiedener Whiskys, vorgestellt von Whisky-Experte Mike Labs. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar  
250 Euro pro Person

### MÄRZ

#### »Distilleria Nonino«

MONTAG, 6. MÄRZ 2023

Verkostung von Grappa aus der Hause Nonino, vorgestellt von Antonella Nonino und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar  
185 Euro pro Person

### APRIL

#### »Weingut Caparzo«

MITTWOCH, 19. APRIL 2023

Verkostung des Brunello Vertikale von »La Casa« und »Riserva« Caparzo aus der Toskana, vorgestellt von Inhaberin Elisabetta Gnudi Angelini und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar  
285 Euro pro Person

### MAI

#### »Riesling in Perfektion«

MITTWOCH, 17. MAI 2023

Verkostung der Weine vom Weingut Van Volxem an der Saar, vorgestellt von Ausnahmewinzer Roman Niewodniczanski und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar  
250 Euro pro Person

### JUNI

#### »Sommeranfang mit Rosé«

MITTWOCH, 21. JUNI 2023

Verkostung verschiedener Roséweine, vorgestellt von KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit Seafood-Begleitung.

Location: Terrasse Fischkutter  
200 Euro pro Person

### JULI

#### »Hoppenstedts Lieblingsschaumweine«

MITTWOCH, 19. JULI 2023

Verkostung besonderer Schaumweine, vorgestellt von KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar  
175 Euro pro Person

## EVENTS 2023

Lernen Sie in kleiner Runde und lockerer Atmosphäre die Vielfalt unserer Weine und Spirituosen kennen, vorgestellt von Expert\*innen ihres Fachs.

### AUGUST

#### »Eine Reise entlang der Loire«

DIENSTAG, 15. AUGUST 2023

Verkostung von Weinen von der Loire, vorgestellt von KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung durch das Team der Brasserie Hélène.

Location: Brasserie Hélène

200 Euro pro Person

### SEPTEMBER

#### »Das Burgenland«

MITTWOCH, 27. SEPTEMBER 2023

Verkostung von Weinen aus dem Burgenland, vorgestellt von Dr. Ulrich Sautter, Chefredakteur Falstaff Wein, und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit Falstaff.

Mit Käsebegleitung, vorgestellt von Käse-Sommelière Martina Loeser.

Location: Weinbar

250 Euro pro Person

### OKTOBER

#### »Kultbrände aus der Schweiz«

MITTWOCH, 4. OKTOBER 2023

Verkostung der Kultbrände von Etter, vorgestellt von Gabriel Galliker-Etter und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar

TBA

#### »Champagner der Spitzenklasse«

MITTWOCH, 18. OKTOBER 2023

Verkostung von hochklassigem Champagner, vorgestellt von Dr. Stefan Pegatzky, Autor und Experte, und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar

350 Euro pro Person

### NOVEMBER

#### »Größen des Napa Valley«

MITTWOCH, 1. NOVEMBER 2023

Verkostung von Weinen aus dem Napa Valley, vorgestellt von Dr. Stefan Pegatzky, Autor und Experte, und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar

500 Euro pro Person

#### »Das Beste aus dem Piemont«

MITTWOCH, 29. NOVEMBER 2023

Verkostung von Weinen aus dem Piemont, vorgestellt von Andreas Ries und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar

TBA

### DEZEMBER

#### »Raritäten aus dem Bordeaux«

MITTWOCH, 13. DEZEMBER 2023

Verkostung von Weinen aus dem Bordeaux, vorgestellt von Dr. Stefan Pegatzky, Autor und Experte, und KaDeWe-Sommelier Hagen Hoppenstedt. Mit kulinarischer Begleitung.

Location: Weinbar

TBA