

WEINGUT
EMMERICH
Franken

Der Rebschnitt: Start ins Weinjahr 2019

Samstag, 23. Februar 2019 von 10 bis 15 Uhr

Die Reben erwachen aus der Winterruhe. Mit dem Rebschnitt legen wir die **Basis für die Qualität und die Menge des Weinjahrgangs**. Begleiten Sie uns in die Weinberge und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen. Nach einer **theoretischen Einführung** bei einer Tasse Kaffee geht es in die Weinberge, wo wir gemeinsam unter fachkundiger Anleitung die Reben schneiden. Sie erfahren Wissenswertes über den **Rebschnitt** und über verschiedene **Reb-Erziehungen**. An unserer Weinberghütte / im Weingut zeigen wir Ihnen, wie Sie **Haus-Rebstöcke** richtig schneiden.

Zu Mittag gibt es eine **herzhaftes Verpflegung** und eine Auswahl verschiedener Getränke. Nach getaner Arbeit lassen wir den Rebschnitt mit einer kurzweiligen Weinverkostung mit der **Thematik „Ertrag vs. Qualität“** ausklingen.

Kosten pro Person: 29 Euro (19 Euro für Rebstock-Leaser) - Rebschnitt in Theorie und Praxis, Kaffee, kleines Mittagessen mit Getränke, 4er Weinverkostung.

Hinweise: Bitte denken Sie daran: Es gibt kein schlechtes Wetter, nur ungeeignete Kleidung. Daher bitte wetterfeste, warme Kleidung, robustes Schuhwerk und Zweitschuhe einpacken. Gerne können Sie auch Ihrer eigene Schere für den Rebschnitt mitbringen.

Eine Anmeldung ist erforderlich, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Bezahlung erfolgt nach Teilnahmebestätigung per Vorkasse. Bei einer Stornierung erstatten wir die Kosten, wenn wir den Platz anderweitig vergeben können. Ggf. machen wir während der Veranstaltung Fotos, die wir eventuell auf unserer Website oder Facebook-Seite veröffentlichen möchten. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, teilen Sie uns das bitte bei Ihrer Anmeldung mit.

Hiermit möchte ich mich verbindlich mit Personen anmelden.

Vor-/Nachname: Email:

Telefon: Datum, Unterschrift:

REBSCHNITT