

Dialog an der Destille



Samstag, 21. Januar 2017, 18.30 Uhr

**Gastgeber: Weingut Schneiders-Moritz, Pommern
Gastkoch: Michael Klein von Klein's Fronhof, Winnigen**

Der Tresterbrand ist ein traditionelles Erzeugnis der Winzer. Basis sind die ausgepressten, gekelterten Trauben. Deren Weiterverarbeitung zu Hochprozentigem kennt man auch andernorts: In Italien wird daraus Grappa, in Frankreich Marc. Nur wird das Tresterbrennen wegen des hohen Aufwandes immer seltener. Im Weingut Schneiders-Moritz pflegt man die Tradition und Kilian Moritz macht die Faszination des „Schnapsbrennens“ an diesem Tag für die Gäste erlebbar. Mit dem letzten Brand wird zugleich eine andere Spezialität zubereitet: der Tresterbraten, gegart im Brennkessel. Ein spektakuläres Ereignis, zu dem Michael Klein viel Wissenswertes beisteuert. Tresterbraten, Weine und Spirituosen haben dann ihren Auftritt im Drei-Gang-Menü.

**Preis pro Person: 69,50 € – Drei-Gang-Menü,
begleitende Weine und Brände, Erlebnis**

**Weingut Schneiders-Moritz
Hildegard und Kilian Moritz
Zehnhofstraße 8
56829 Pommern
Tel. 02672 93660 Fax 936617
info@schneiders-moritz.de**