

MARKUS BERLINGHOF



Markus war Gault Millau Sommelier des Jahres 2014, bester Sommelier Deutschlands 2013 und bereits bei der Weltmeisterschaft der Sommeliers in Argentinien 2016 mit von der Partie. Seine Leidenschaft zum Wein hatte vor 15 Jahren hier in Tirol begonnen. Heute unterrichtet er an der Wifi und betreut viele Gastronomiebetriebe sowie

Weingüter. Seine neue Veranstaltungsreihe startet diesen Winter 2017/18 an drei tollen Locations, zwei davon in Innsbruck und eine in Söll.

Bei allen Events steht der flüssige Genuss im Vordergrund. Jedes Thema wird dabei facettenreich in Szene gesetzt. Markus moderiert mit seiner leger-lockeren Art und vermittelt professionell Wissen & Erfahrungen. Der ein oder andere Leckerbissen darf dabei nicht fehlen. Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

Wine & Delight Veranstaltungen mit viel Spaß durch Wein, Wissen & Kulinarik.



powered by
VINORIBIS
Prinzhellerei

WANT TO BE PART OF IT?

Buchungen nur mit verbindlicher
Reservierung sowie Bestätigung über
wine@markusberlinghof.at
www.markusberlinghof.at



Cuisine Gaia
Dorf 134
6306 Söll

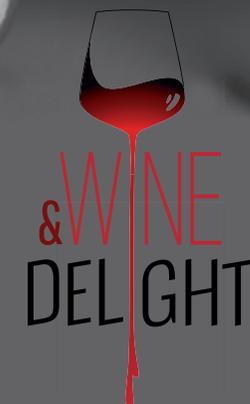
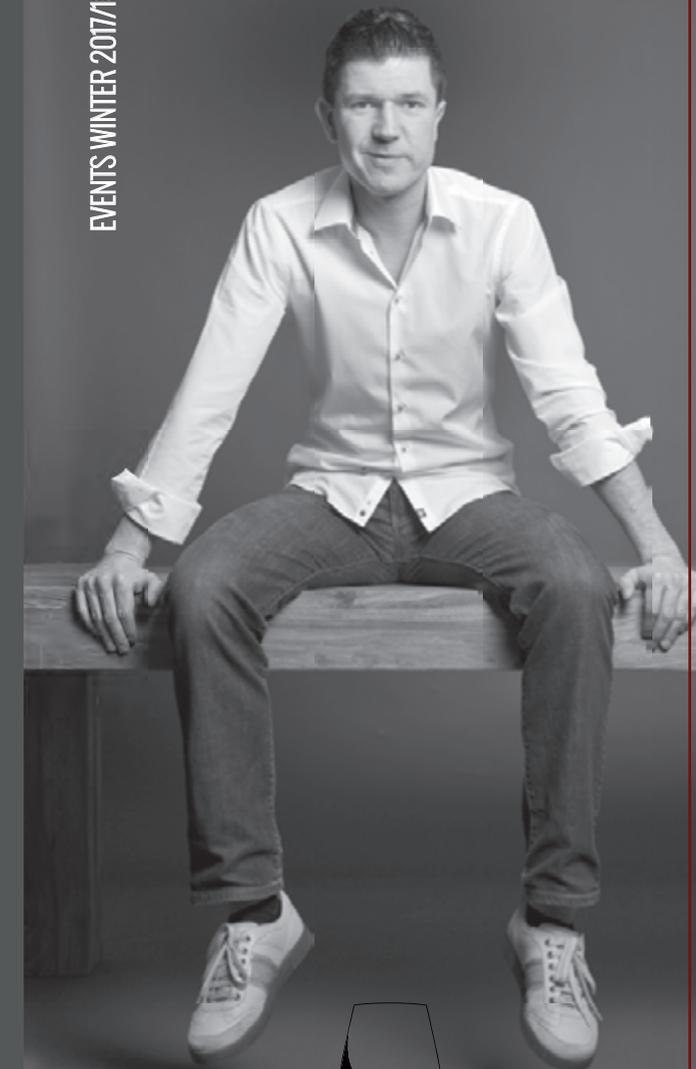
Die Wäscherei
Karmelitergasse 21
6020 Innsbruck



Markthalle Innsbruck
Herzog-Siegfried-Ufer 1-3
6020 Innsbruck



EVENTS WINTER 2017/18



MARKTHALLE INNSBRUCK

16.11.2017 | DONNERSTAG | 19 UHR

SYRAH, GRENACHE RHÔNE & WELTWEIT

Klassiker wie Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Priorat & das Barossa Valley sind auch aktuell immer noch am Puls der Zeit. Doch heutzutage werden diese von starken Gewächsen aus aller Welt gejagt! ... ob aus Österreich, Italien, Neuseeland oder Südafrika – Syrah und Grenache sind immer dominant, ob reinsortig oder im Cuvée angebaut.

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 195 EUR

07.12.2017 | DONNERSTAG | 19 UHR

PORTWEIN: MODERNE & TRADITION AUS PORTUGAL

Port, Port, Port und nochmals Port!
Wo kommt Portwein her? Wie wird er produziert und welche Unterschiede gibt es? Unter dem Motto „Only Port“ trinken wir uns ganz tief in die Materie ein. Zur Verkostung stehen reife Vintage Port, Colheitas und Single Quinta Vintage Ports. Lange im Fass gereifte Tawnys gehören natürlich auch dazu und es gibt passende Leckereien aus unserer Küchenfabrik.

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 195 EUR

CUISINE GAIA

24.11.2017 | FREITAG | 19 UHR

MENDOZA | ARGENTINIEN | MALBEC & FRIENDS

Während der Weltmeisterschaft der Sommeliers 2016 in Argentinien haben die Weine der Bodega Casarena gewaltig beeindruckt. Zusammen mit Vinoribus importiert Markus diese für ganz Österreich. Ob Chardonnay, Malbec, Cabernet Sauvignon oder Petit Verdot und Cabernet Franc. Alle samt überzeugen durch elegant füllige Geschmacksexplosionen. Wirklich ganz großer Stoff den Sie nicht verpassen sollten!

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 225 EUR

21.12..2017 | DONNERSTAG | 19 UHR

CHAMPAGNER | GUT BIS WELT- KLASSE & GÜNSTIG

Weg vom Mainstream und raus aus eingestaubten Schubladen - Schaumweine sind INN und wir trinken uns durch neue und moderne kleine Champagner, Etiketten und Neuheiten. Liebhaber für Champus & Co werden begeistert sein. Zusätzlich gibt es die Chance den passenden Sprudel für Silvester endlich mal im Voraus neu zu wählen.

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 225 EUR

DIE WÄSCHEREI

30.11.2017 | DONNERSTAG | 19 UHR

SAFT AUS FREUDE | KRAFT DURCH BIER

Der klassische Biertrinker genießt sein erstes Pils und zieht sich die anderen neun je Abend einfach so hinterher den Rachen hinunter. Was bringt die aktuelle Craftbierwelle? Wie groß sind die Unterschiede der kleinen Handwerksbetriebe? Ausdrücke wie Ale, Pale Ale, Indian Pale Ale, Stout & Andere – Wir decken auf und bringen unsere Machete gleich mit um etwas Licht in den Dschungel des Craftbeer-Dickichts zu bringen!!

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 130 EUR

11.01.2018 | DONNERSTAG | 19 UHR

ORANGE WINE - WAS DIE ORANGE WIRKLICH DAMIT ZU TUN HAT

Und schon wieder: Wir decken auf! Naturweine, Orange Weine, Weine ohne Schwefel (gähnen) and so on.....

Was macht Orange Weine aus? Schmeckt das Zeug überhaupt? Modeerscheinung, nicht der Rede wert oder vielleicht nicht nur interessant, sondern bereits viel zu spät an unsere Oberfläche gekommen!?

ALL-IN INKLUSIVE FOOD 165 EUR

