

Im warmen und trockenen Klima der Pfalz, dem traditionellen Winzerdorf Dirmstein, liegt das Weingut von **Klaus Hilz**.

Auf den umliegenden leichten Hügeln, geschützt durch den Pfälzer Wald mit seinen warmen und fruchtbaren Löß-Lehmböden gedeihen die Reben hervorragend. Diese bilden die Grundlage für die Herstellung dieser besonderen Weine.

Alle Weine werden in den eigenen Weinbergen umweltschonend angebaut, gelesen und im heimischen Keller sorgfältig ausgebaut und veredelt. Der Ausbau, vorwiegend klassischer Rebsorten, setzt die hohen Maßstäbe und bringt in der Kombination mit moderner Technik hervorragende Weine hervor, die durch Qualität und Bekömmlichkeit überzeugen. Das Weingut Hilz ist seit 1927 ein Familienbetrieb und wird nun in der 3. Generation seit 1989 von Klaus Hilz geführt.

Seit vielen Jahren gibt es eine enge Verbindung nach Sachsen und Schönheide, und viele Freunde des Genusses von Weinen konnten sich bis heute von dieser überragenden Qualität überzeugen.

Genießen Sie mit uns den Jahrgang 2011, wobei auch die gereiften Weine von 2009 und 2010 ihre Liebhaber finden dürften.



**Einladung zur
Weinverkostung**



Konzeption, Planung
Konferenz & Schulung

Bibliothekseinrichtung



Entwicklung, Produktion
Lieferung & Montage

08304 Schönheide

Alte Auerbacher Str.23
www.kpk-Lenk.de

Auerbacher Str.1A
www.BiblioLenk.de

Mittel-BAR im Erzgebirge



„Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang,
der bleibt ein Thor sein Leben lang.“
Martin Luther

Einladung zur Weinverkostung

Sehr geehrter Weinfreund!
Wieder ist es soweit,
am 04. März 2017 ab 19.00 Uhr
möchten wir mit Ihnen und
Ihren Freunden

Pfälzer Qualitätsweine vom Weingut
Klaus Hilz aus dem idyllischen Winzerdorf
Dirmstein verkosten.

Die Verkostung findet im Schulungs- und
Konferenzzentrum -
der Mittel-BAR im Erzgebirge
Alte Auerbacher Str.23, 08304 Schönheide statt.
Der Eintrittspreis beträgt 35,00 Euro p.P
incl. aller Weine, festliches 3-Gänge-Menü sowie
der musikalischen Umrahmung mit
„Heikos Disko“ aus Schönheide

Speisen- und Getränkekarte

Begrüßen werden wir Sie mit einem
Riesling Sekt "trocken"

*als Vorspeise genießen Sie
Tourinos & Fagalosi
mit Dipp und Käsespießchen

Hierzu verkosten Sie mit uns zwei Weißweine
*2015 **Grauer Burgunder** "trocken"
Dirmsteiner Mandelpfad
*2015 **Auxerrios** "trocken"
Dirmsteiner Mandelpfad

*als Hauptgericht bieten wir Ihnen
Putenbraten auf milder Pfeffersauce
dazu Grüne Klöße
und Gemüse der Saison

Hierzu verkosten Sie mit uns zwei Weißweine und
einen Spätburgunder Rosè
*2015 **Rivaner** "feinherb"
Dirmsteiner Schwarzerde
*2015 **Riesling Spätlese** "halbtrocken"
Dirmsteiner Mandelpfad

* 2015 Spätburgunder Rosè
„feinherb“

*als Dessert servieren wir Ihnen
Mousse au Chocolat Schnittchen

Hierzu verkosten Sie mit uns
zwei Rotweine
*2014 **Dornfelder** "trocken"
Dirmsteiner Mandelpfad

*2014 St. Laurent "mild"

Als Abschluss des Menüs probieren wir einen
Gaumengenuss aus dem Hause Hilz,
einen 2009 **Gewürztraminer Eiswein**
Dirmsteiner Mandelpfad

Natürlich können Sie am weiteren Abend bei
musikalischer Umrahmung und Tanz weitere
Weine aus dem Weingut Hilz verkosten.

Und das beste am ganzen Abend ist, dass
Sie alle Weine aus dem Weingut
„Klaus Hilz“ auch bestellen können.
Durch den ganzen Abend begleitet uns
Jörg Andrä,
Winzer aus dem Weingut, der extra
aus der Pfalz zu uns kommt.

Hochzeits-Tafel



Gala-Buffer

Was bieten wir:

- *Organisation und Durchführung von Schulungen und Konferenzen für Bibliotheken
- *Wirtschaftsveranstaltungen und -konferenzen,
- *kulturelle Veranstaltungen usw.
- *Firmenevents
- *keine täglichen Öffnungszeiten,
geöffnet nur bei Events
- *komplette Planung und Durchführung von individuellen Highlights
- *gemütliches Ambiente an unserer Bar
- *komplett ausgestatteter Konferenz- und EDV-Schulungsraum
- *gastronomische Versorgung für alle Ansprüche

Alte Auerbacher Str.23
08304 Schönheide
kontakt@biblioLenk.de
Tel.: 037755 509-0