Rundum
unterhalten
bei akzenta!
PROGRAMMHEFT
1. HALBJAHR 2025
akzenta
REWE

PROGRAMMHEFT

Inhalt

Weinbar vis-à-vis *Dortmund* *4*

Weinbar live
Alexander Laible *Heiligenhaus* *5*
Jerez-Mythos *W-tal Barmen* *6*
Valentinstag-Dinner *Dortmund* *7*
Sake *W-tal Barmen* *8*
Käse und Wein *W-tal Barmen* *9*

akzentaexklusiv
Steak & Wein *W-tal Barmen* *10*

Kalender
Übersicht aller Veranstaltungen *12/13*

Weinbar Privat *W-tal Barmen / Heiligenhaus / Dortmund* *15*

Weinprobe
Roséweine *Heiligenhaus* *16*
akzentas Weinkollektion *W-tal Barmen* *17*
Neue Weine *Heiligenhaus* *18*
Grillweine *W-tal Barmen* *19*

Weinexpertise bei akzenta *Vorstellung Sommeliers* *20*

Weinmesse *Dortmund* *22*

Schlemmerabend *Dortmund* *23*

©akzenta 2025 | www.rundum-akzenta.de

Verwendete Bilder: VICUSCHKA // stock.adobe.com // akzenta
akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

WEINBAR vis-à-vis

NUR IN DORTMUND

WEINBAR VIS-À-VIS: EINMAL IM MONAT – NUR IN DORTMUND

WEINBAR vis-à-vis – das sind kleine und exklusive Weinabende zu verschiedenen Themen rund um die Weinwelt und mehr …
Seien Sie Teil einer kleinen Gruppe von etwa zehn Personen, die jeden ersten Mittwoch im Monat zusammen mit unserem Weinsommelièr Christian Kurze tief in die Welt der jeweiligen Erzeugerländer oder spezieller Sonderthemen rund um den Rebensaft eintauchen.
Mal lustig und verspielt, philosophisch oder künstlerisch, in jedem Fall stets anspruchsvoll und interessant - ein direkter Austausch über unsere liebsten, aktuellen Themen!

Infos zu dem aktuellen Thema finden Sie vorab jeden Monat an der Weinbar im akzenta Markt in Dortmund oder Sie sprechen uns einfach an. Wir freuen uns auf Sie!

WEINBAR vis-à-vis

Termine: jeden ersten Mittwoch im Monat
Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preise variieren. Bitte nachfragen.

Anmeldungen vor Ort oder unter:
christian.kurze@akzenta.org

Weitere Infos an der Weinbar im akzenta Dortmund.
Limitierte Teilnehmerzahl.

WEINBAR live

WEINKOLLEKTION: ALEXANDER LAIBLE

Im Jahr 2007 war es soweit: Alexander Laible, Jahrgang 1978, der jüngere Sohn des erfolgreichsten Riesling Winzers in Baden, erfüllte sich den Traum eines eigenen Weingutes im heimischen Durbach. So manche Veranlagung und auch viel Erfahrung hat er wohl seinem Vater zu verdanken. Seine Vision einer eigenen Stilistik hat ihn aber zu einem gefeierten Newcomer mit viel Ehrgeiz und extrem hohen Ansprüchen gemacht. Seine Weine sind mineralisch und filigran und überzeugen durch Finesse. Allen voran seine Rieslinge, die ihn zum Liebling der Fachpresse und Weinkritiker gemacht haben. Aber auch die Burgunder und Spätburgunder könnten mit ihrem Glanz und ihrer stringenten Tiefe als Beispiele für einen neuen Weinstil in Baden dienen. Wir haben es geschafft, trotz zahlreicher Termine, Herrn Laible für uns zu gewinnen und präsentieren gemeinsam mit ihm seine Weinkollektion in Heiligenhaus. Dazu erwartet Sie ein sorgfältig abgestimmtes 3-Gänge-Menü. Lassen Sie sich dieses Erlebnis auf keinen Fall entgehen!

WEINBAR live HEILIGENHAUS
Freitag, 24. Januar 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 69 € (p. P.) Drei-Gänge-Menü, Weine + Wasser

Anmeldungen unter:*
roberto.desantis@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

WEINBAR live

JEREZ-MYTHOS:
DIE SPANISCHE PFORTE ZUM WEINPARADIES

Die Stadt in Andalusien ist eine der ältesten Weinfestungen Spaniens. Jerez ist auch die Herkunftsbezeichnung für die Region, die den Sherry hervorbringt. Während Briten und Holländer seit Jahrhunderten ihrer Vorliebe für Sherry in allen Varianten frönen, hat das facettenreiche Elixier in Deutschland einen schweren Stand. Brand Ambassador Francisco Rodriquez-Lopez aus dem Hause Emilio Lustau und unser Sommelier Otmane Khairat weihen Sie ein in die Geheimnisse des Sherrys, in Kombination mit passenden Tapas-Köstlichkeiten. Bei diesem Anlass präsentieren wir auch eine erlesene, mit Botanicals aromatisierte, Vermouth-Spezialität aus dem sogenannten Sherry-Dreieck. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema. Bringen Sie Ihre Freunde mit oder schließen Sie sich einfach unserer Runde von Sherry-Begeisterten an. Für Spanienfans eine Pflichtveranstaltung!

WEINBAR live WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 25. Januar 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: 49 € (p. P.) inkl. kulin. Begleitung, Sherry / Vermouth + Wasser

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

VALENTINSTAG-DINNER:
EIN ABEND MIT STERNEKOCH MICHAEL DYLLONG

Am Valentinstag erwartet Sie ein Dinner der Extraklasse, das alle Sinne verwöhnt. Lassen Sie sich von Michael Dyllong, dem bekannten Sternekoch aus Dortmund, mit einem raffinierten 3-Gang-Menü überraschen, das er speziell für diesen besonderen Anlass kreiert hat – jedes Gericht mit viel Liebe und höchster Kochkunst zubereitet. Das romantische Ambiente rundet diesen genussvollen Abend perfekt ab: Stilvoll eingedeckte Tische, festliche Dekorationen und sanftes Kerzenlicht schaffen die ideale Atmosphäre, um gemeinsam mit Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten einen unvergesslichen Abend zu verbringen. Genießen Sie exquisite Speisen und erlesene Weine, die von unserem Sommelier Christian Kurze persönlich ausgewählt wurden, um jedes Gericht geschmacklich auf höchstem Niveau zu begleiten. Lassen Sie sich von der eleganten Stimmung, den feinen Aromen und der exklusiven Weinbegleitung verzaubern. Ein perfekter Ort, um den Tag der Liebe gebührend zu feiern und unvergessliche Momente in stilvollem Ambiente zu erleben.

WEINBAR live DORTMUND
Freitag, 14. Februar 2025

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 129 € (p. P.) inkl. Menü, Wein + Wasser

Anmeldungen unter:*
christian.kurze@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Dortmund erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

WEINBAR live

ELIXIER DER JAPANISCHEN SEELE: DER STILECHTE SAKE-GENUSS

Konnichiwa Tomodachi! Sake ist quasi das japanische Äquivalent zum Wein. Er wird aus reinem Quellwasser und besten Reisernten gebraut und ist ein Ausdruck der japanischen Seele. Zurzeit erlebt diese traditionsreiche flüssige Köstlichkeit weltweit eine Renaissance und erfreut sich auch in Deutschland bei Weinliebhabern großer Beliebtheit. Bei diesem Sake-Get-Together erfahren Sie Wissenswertes über die Geschichte, Herstellung und Sensorik. Frau Miho Komatsu, Sake Sommeliere, Europa-Brand Ambassadorin und Globale Marketing Managerin von Akashi-Tai Sake Brewery, wird persönlich bei unserer Veranstaltung anwesend sein und gemeinsam mit unsem Sommelier Otmane Khairat Ihnen das Mysterium des Sakes bis ins Detail enthüllen. Liebevoll und mit handwerklichem Geschick komponierte Maki- und Nigiri-Sushi-Variationen von unserem Partner und Sushi-Manufaktur „Eat Happy" begleiten die Sake-Genussmomente. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema!

WEINBAR live

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 22. Februar 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: 49 € (p. P.) inkl. kulin. Begleitung, Sake + Wasser

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

PERFEKT IM DUETT:
KÄSE UND WEIN IN EINER KULINARISCHEN BEGEGNUNG

Mit Liebe hergestellt, exquisit in Geschmack und Anmutung, zählen Käse und Wein unter all den Vermählungsmöglichkeiten von Speisen und Getränken gewiss zu den Faszinierendsten. Die geschmackliche Verbindung spiegelt sich auch in den Gemeinsamkeiten dieser zwei Naturprodukte wider. Beide zählen zu den ältesten Genuss- bzw. Nahrungsmitteln und können erst durch einen Reifeprozess zur Vollendung gelangen. Die Formel für eine erfolgreiche Kombination ist jedoch eng mit den spezifischen Geschmackseigenschaften von Käse und Wein verbunden. Unser Sommelier Otmane Khairat und unsere Käseexpertin Nadine Heimann vermitteln Ihnen im Duett bei diesem Get-Together neben der nötigen Theorie rund um das Thema Käse auch die passenden Weine dazu, Ihre Lieblingskombinationen und die allseits beliebten vorbildlichen Musterehen. Eine spannende und abwechslungsreiche Veranstaltung zu einem heißbegehrten Thema. Bringen Sie Ihre Freunde mit oder schließen Sie sich einfach unserer Runde von Käse-Begeisterten an.

WEINBAR live

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 29. März 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: 49 € (p. P.) inkl. Wein + Käse + Wasser

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

GAUMENFREUDEPAKET & STEAKS VOM FEINSTEN: EIN DUFTPOTPOURRI MIT FULMINANTEM FLAMENCO-ZAUBER

Die Vermählung von Wein und Steaks unterliegt keinen allzu festen Gesetzmäßigkeiten, sondern profitiert ganz erheblich von der Experimentierfreudigkeit des Gourmets. Natürlich gibt es vorbildliche Kombinationen oder Musterehen, jedoch würde es der Vielfalt des Themas nicht gerecht, wollte man seine Aufmerksamkeit ausschließlich darauf fokussieren. Zu einem liebevoll komponierten Steak-Degustationsmenü von unserem Restaurant FUCHSWINKEL kredenzt Ihnen unser Sommelier Otmane Khairat nuancenreiche Gewächse und seine Lieblingskombinationen. Für das kulturelle Begleitprogramm sorgt an diesem Abend der hochkarätige Künstler und charmante Entertainer, Daniel de Alcala und sein Team. Publikumsmagnete, die den Abend mit ihrem breitgefächerten Repertoire an virtuosem Gitarrenspiel und leidenschaftlichem Gesang in höchster Professionalität zu untermalen wissen. Lassen Sie sich treiben im Ozean der Sinnesfreuden und aalen Sie sich in den paradiesischen Angeboten der Steakgenüsse.

akzentaexklusiv WUPPERTAL BARMEN
Sonntag, 18. Mai 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 95 € (p. P.) inkl. Programm, Vier-Gänge-Menü, Wein + Wasser

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

XO

VERANSTALTUNGEN

JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ
	MI 05 Weinbar vis-à-vis Dortmund S. 4	MI 05 Weinbar vis-à-vis Dortmund S. 4
	FR 14 Weinbar live Dortmund Thema: Valentinstag-Dinner S. 7	
FR 24 Weinbar live Heiligenhaus Thema: Laible S. 5	SA 22 Weinbar live W-tal Barmen Thema: Sake S. 8	SA 29 Weinbar live W-tal Barmen Thema: Käse & Wein S. 9
SA 25 Weinbar live W-tal Barmen Thema: Jerez-Mythos S. 6		SO 30 Schlemmerabend Dortmund S. 23

Karten ausschließlich an der Information im jeweiligen Markt erhältlich!

2025

APRIL	MAI	JUNI
MI 02 **Weinbar vis-à-vis Dortmund** S. 4	MI 07 **Weinbar vis-à-vis Dortmund** S. 4	MI 04 **Weinbar vis-à-vis Dortmund** S. 4
SA 05 **Weinprobe Heiligenhaus** Thema: Roséweine S. 16	SA 10 **Weinprobe Heiligenhaus** Thema: Neue Weine S. 18	
SA 12 **Weinprobe W-tal Barmen** Thema: Wein-kollektion S. 17	SA 17 akzenta Weinmesse Dortmund S. 22	
	SO 18 **akzentaexklusiv W-tal Barmen** Thema: Steak & Wein S. 10	SA 21 **Weinprobe W-tal Barmen** Thema: Grillweine S. 19

Reservierungen per Mail, siehe Kontakt / Veranstaltungsseite

WEINBAR PRIVAT

PRIVATE WEINVERKOSTUNG
Jederzeit buchbar – ab 8 Personen

WEINBAR PRIVAT:
EXKLUSIV – EINZIGARTIG – GENUSSVOLL!

Wein ist sowohl kulturell als auch gesellschaftlich ein emotional besetztes Thema und deshalb besonders eventtauglich. Sie möchten im Freundes-/Familienkreis oder im Rahmen einer Geburtstagsfeier eine unterhaltsame Weinprobe erleben? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen erarbeiten, verwirklichen und moderieren wir Ihnen eine persönlich gehaltene Degustation für Sie und Ihre Gäste. Mit einem Sortiment von über 400 qualitativ hervorragenden Weinen aus aller Welt sind wir in der Lage, Ihnen eine attraktive und budgetgerechte Auswahl zu offerieren. Dabei stehen Spaß und Unterhaltung im Vordergrund. Zünden Sie Emotionen und sichern Sie sich einen entspannten Abend mit zufriedenen Menschen. Als Ihre Weinprofis freuen wir uns, Sie bei Ihrem Vorhaben zu unterstützen!

Auf Wunsch auch mit thematisch belegten lukullischen Köstlichkeiten aus unseren Gourmettheken – Genuss mit System (Preis auf Anfrage):
- Seafood-Platte: Aromen | Düfte | Gaumenfreuden
- Genuss-Karussell: akzentas Charcuterie-Auslese
- Käse-Arrangement: Eine kulinarische Liebeserklärung

Termin: nach Absprache
Ort: akzenta Wuppertal Barmen, Heiligenhaus oder Dortmund
Beginn: nach Absprache / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: ab 35 € (p. P.) für Basisweinprobe, inkl. Wein + Wasser
Ab 8 Personen buchbar.

Anmeldungen unter:
otmane.khairat@akzenta.org (Wuppertal Barmen)
roberto.desantis@akzenta.org (Heiligenhaus)
christian.kurze@akzenta.org (Dortmund)

Weitere Infos an den Weinbars (akzenta Wuppertal Barmen, Heiligenhaus, Dortmund).
Ab 8 Personen buchbar.

AKZENTA IN ROSA:
WEINGENUSS FÜR DEN SOMMER

Roséwein hat Wurzeln, die so tief in der Geschichte verankert sind, wie die Reben in ihren Böden. Schon die alten Griechen kultivierten die Kunst des Weinmachens und bevorzugten dabei leichte, zart gefärbte Weine, die wir heute als Rosé kennen. Diese frühen Roséweine entstanden durch eine Methode, bei der die Traubenschalen nur kurzzeitig mit dem Saft in Kontakt blieben. Rosé ist wie der internationale Jetsetter unter den Weinen – überall zu Hause und doch überall einzigartig. Dieser Wein ist nicht einfach nur ein Getränk. Er ist ein kulturelles Phänomen, das von der französischen Riviera bis zu den hippen Bars von Brooklyn reicht. Von der sonnenverwöhnten Provence bis zu den innovativen Weingärten der Neuen Welt, jeder Ort bringt seine eigene Note in die Flasche. Tauchen Sie ein in die farbenfrohe Welt der Roséweine, indem unser Sommelier Roberto De Santis gemeinsam mit Ihnen die typischen Stile verschiedener Regionen und die verwendeten Traubensorten betrachtet!

WEINBAR PROBE

HEILIGENHAUS
Samstag, 05. April 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser

Anmeldungen unter:*
roberto.desantis@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiliganhaus erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

AKZENTAS NEUE WEINKOLLEKTION: INDIVIDUELL – STILLVOLL – VERLÄSSLICH!

„Erfüllte Wünsche bedeuten Stillstand. Solange wir leben, müssen wir unterwegs bleiben" – Wir nehmen diesen Spruch zum Anlass und lassen die Sau raus, um den inneren Schweinehund zu überwinden! akzenta im Weinrausch: Wir haben Winzer besucht, neue Handelsbeziehungen geknüpft, an den Fässern geschnuppert und an den Gläsern genippt. Als Quintessenz unserer Arbeit und Bemühungen ist auch für den Frühling unsere neue Weinkollektion entstanden. Nun sind Sie mit der angenehmen Qual der Weinauswahl gefordert, Ihre Favoriten zu küren. Es ist keine geführte oder gesetzte Weinprobe, sondern ein betreutes Probieren und Entdecken. Dabei steht Ihnen selbstverständlich unser Sommelier für Ihre Fragen Rede und Antwort!
Die Teilnahmegebühr in Höhe von 35 Euro wird bei einem Weineinkaufswert von 130 Euro voll mit Ihrem Einkauf verrechnet. Das lohnt sich auf jeden Fall, so macht Shoppen Spaß!

WEINBAR PROBE

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 12. April 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser (gegen Aufpreis mit kulin. Begleitung)

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

NEUE WEINE:
ES LOCKT DIE JUGEND

Kaum steht der Frühling vor der Tür mit ersten warmen Sonnenstrahlen, lockt es uns zum Apéro nach draussen. Und dann muss er ins Glas: der neue Jahrgang, jung und frisch gleichermassen. Sehnsüchtig erwartet, wird sofort die erste Flasche in den Kühlschrank gestellt, um für den nächsten lauen Abend bereit zu sein. Kurz vor Jahresende kommen die ersten neuen Weine aus südlichen Gefilden in den Verkauf. Ab Ende März finden sich dann schon die ersten Basis- und Gutsweine im Handel, begleitet von vielen jährlichen Frühlingsdegustationen. Spannend ist es, diese jungen, oft noch ungestümen, weil gerade erst gefüllten Weine zu probieren. Die noch kantigen, etwas säurespitzen Weißen werden mit der Zeit in der Flasche zur Ruhe kommen, mehr an Balance gewinnen und zulegen. Ein frischer, jugendlicher Grau- oder Weißburgunder, Riesling oder Silvaner, herrlich oder? Lassen Sie sich diesen Abend nicht entgehen und entdecken Sie mit uns die interessantesten Neuheiten!

WEINBAR PROBE

HEILIGENHAUS
Samstag, 10. Mai 2025

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser

Anmeldungen unter:*
roberto.desantis@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Heiligenhaus erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

WEIN FÜR ALLE:
PROBIEREN WIE BEIM WINZER

GRILL PARAT, WEIN AM START - Grillen, auch in verfeinerter Form, losgelöst von einem gewissen „Bier und Bratwurst“ – Charakter ist en vogue. Daher legt Ihnen unser Sommelier seine Grillwein-Favoriten glühend ans Herz und hat für jede Art Grillgut den perfekten Wein für Sie parat. Für diejenigen, die es einfach halten möchten, hat er natürlich auch den Grill-Allrounder als adäquate Lösung für alle Fälle. Über 10 Weine unterschiedlicher Provenienzen werden präsentiert und degustiert. Gehen Sie gemeinsam mit unserem Sommelier Otmane Khairat auf eine Sinnesreise und tauchen Sie ein in die faszinierende akzenta Weinwelt. Es ist keine geführte oder gesetzte Weinprobe, sondern ein betreutes Probieren und Entdecken. Dabei steht Ihnen selbstverständlich unser Sommelier für Ihre Fragen Rede und Antwort!
Die Teilnahmegebühr in Höhe von 35 Euro wird bei einem Weineinkaufswert von 130 Euro voll mit Ihrem Einkauf verrechnet. Das lohnt sich auf jeden Fall, so macht Shoppen Spaß!

WEINBAR PROBE

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 21. Juni 2025

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 ½ Stunden
Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser (gegen Aufpreis mit kulin. Begleitung)

Anmeldungen unter:*
otmane.khairat@akzenta.org
← Anmeldung per QR-Code

*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.
Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Barmen erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

DREI SOMMELIERS, DREI STÄDTE: WEINEXPERTISE BEI AKZENTA

Für Weinliebhaber sind sie längst bekannte Gesichter: unsere drei Sommeliers, die fest in unseren Märkten in Wuppertal Barmen, Dortmund und Heiligenhaus tätig sind. Mit ihrem Fachwissen und ihrer Leidenschaft für edle Tropfen führen sie monatlich durch Veranstaltungen zu wechselnden Themen und schaffen es dabei immer wieder, unsere Kundschaft zu begeistern.

Ob Weinproben, akzentaexklusiv oder Weinbar live Abende, stets liefern sie spannende Einblicke in die Welt des Weins – ihre Expertise sorgt bei uns für unvergessliche Genussmomente. Im Folgenden möchten wir Ihnen die drei Experten kurz vorstellen.

WEINBAR

Name: Roberto De Santis | Markt: Heiligenhaus
Herr De Santis ist Sommelier in Heiligenhaus und bringt viele Jahre Erfahrung in der Weinbranche mit. Mit großer Leidenschaft berät er die Kunden bei der Auswahl erlesener Weine und kennt für jeden Anlass den passenden Tropfen. Immer wieder begeistert er in Heiligenhaus mit abwechslungsreichen Verkostungen, bei denen er sein umfassendes Wissen auf unterhaltsame Weise teilt und stets neue Trends vorstellt.

Name: Christian Kurze | Markt: Dortmund
Herr Kurze ist Sommelier in Dortmund und seit vielen Jahren Experte in der Welt der Weine. Seine Begeisterung für edle Tropfen spiegelt sich in seiner Beratung wider, bei der er Kunden individuell und mit viel Fingerspitzengefühl begleitet. Mit seinen monatlichen Weinveranstaltungen schafft er besondere Genussmomente, bei denen nicht nur der Geschmack, sondern auch spannende Geschichten rund um die Weingüter und Rebsorten im Vordergrund stehen.

Name: Otmane Khairat | Markt: W-tal Barmen
Herr Khairat, Sommelier in Wuppertal Barmen, wurde 2023 von der Fachzeitschrift „Weinwirtschaft“ zum „Weinfachberater des Jahres“ gekürt. Seine fundierten Kenntnisse und sein Gespür für außergewöhnliche Weine machen ihn zur gefragten Anlaufstelle für Kenner und Neugierige. In seinen Veranstaltungen begeistert er mit exklusiven Verkostungen und Insiderwissen, stets darauf bedacht, jedem Gast ein einzigartiges Genusserlebnis zu bieten.

Weinmesse

AKZENTA WEINMESSE IM MINI-FORMAT: EXKLUSIVER ABEND AM PHOENIXSEE

Inspiriert von der renommierten ProWein, laden wir Sie zu einer exklusiven Weinmesse im Mini-Format ein, die Ihnen ein außergewöhnliches Messe-Erlebnis direkt in unserem akzenta-Markt bietet. Freuen Sie sich auf einen Abend, an dem Sie die Vielfalt internationaler Weinkultur entdecken und sich von erstklassigen Winzern und Herstellern inspirieren lassen können. Verschiedene Weingüter und Spirituosenmanufakturen präsentieren ihre besten Kreationen und laden Sie ein, an ihren Ständen in eine Welt aus edlen Tropfen und faszinierenden Aromen einzutauchen. Wie auf einer großen Messe haben Sie die Gelegenheit, von Stand zu Stand zu schlendern, Weine und Spirituosen zu verkosten und mit den Expert:innen direkt ins Gespräch zu kommen. Jeder Stand erzählt dabei eine eigene Geschichte. Um den Messecharakter perfekt abzurunden, erwartet Sie ein fein abgestimmtes kulinarisches Begleitprogramm: Köstliche Häppchen, die perfekt auf die Weine abgestimmt sind. Von aromatischen Käsevariationen über mediterrane Spezialitäten – jede Speise ist so ausgewählt, dass sie die Aromen der verkosteten Weine ideal unterstreicht. Erleben Sie einen einzigartigen Abend, der den Charme einer internationalen Weinmesse in gemütlichem Rahmen vereint.

Um Ihnen das perfekte Verkostungserlebnis zu bieten, erwerben Sie zu Beginn des Abends für 20 € ein hochwertiges Verkostungsglas. Dieses Glas begleitet Sie durch die Messe und ermöglicht Ihnen die Teilnahme an allen Verkostungen der ausgestellten Weine.

DORTMUND
Samstag, 17. Mai 2025

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 20 € je hochwertiges Verkostungsglas | kein Vorverkauf

Rundum Genuss!

SCHLEMMERABEND DORTMUND

Feiern Sie mit uns und tauchen Sie ein in unsere Welt des Genusses! Freuen Sie sich auf einen Abend voller kulinarischer Highlights an über 50 Ständen, an denen Ihnen viele Köstlichkeiten serviert werden.

Bei uns sind Einkaufs- und Genussmomente nicht nur Tradition, sondern ein fester Bestandteil Ihres Besuchs. Denn Einkaufen ist bei uns weit mehr als nur Besorgungen machen – es wird zu einem Erlebnis in einer Supermarkt-Atmosphäre, die zum Verweilen und Begegnen einlädt. Auf unserer Genussmeile erwarten Sie verlockende Leckereien in all ihren Facetten: von herzhaft-regional bis international, von traditionell bis modern – immer mit einer Prise Kreativität. Lehnen Sie sich zurück und konzentrieren Sie sich auf das, was wirklich zählt: Schlemmen, Genießen und Neues entdecken!

DORTMUND
Sonntag, 30. März 2025
Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1 (Parkgarage), 44263 Dortmund
Dauer: 16 – 20 Uhr
Preis: 49 € (p. P.)

Karten ausschließlich an der Information im akzenta Dortmund erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

akzenta
REWE

www.rundum-akzenta.de