



Rundum unterhalten bei akzenta!

PROGRAMMHEFT
1. HALBJAHR 2024

akzenta
REWE



PROGRAMMHEFT

Inhalt

Weinbar live

Geschmack ist Gin <i>W-tal Barmen / Dortmund</i>	5
All about Whisky <i>W-tal Barmen</i>	6
Ein Abend mit Viña Errázurizy <i>W-tal Barmen</i>	7
Austernvielfalt entdecken <i>Dortmund</i>	8
Weingut Georg Gustav Huff <i>Heiligenhaus</i>	9

Kalender

<i>Übersicht aller Veranstaltungen</i>	10
--	----

akzentaexklusiv

Geschmack ist Gin <i>W-tal Vohwinkel</i>	13
Steak & Wine <i>Dortmund</i>	14
Best of Wein-Comedy <i>W-tal Barmen</i>	15

Weinprobe

Wein für alle <i>W-tal Barmen</i>	16
Grillweine <i>W-tal Barmen</i>	17

Weinbar vis-à-vis <i>Dortmund</i>	18
--	----

Weinbar Privat <i>W-tal Barmen / Heiligenhaus / Dortmund</i>	19
---	----

©akzenta 2024 | www.rundum-akzenta.de

Verwendete Bilder: VICUSCHKA - stock.adobe.com

akzenta GmbH & Co. KG, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

WEINBAR *live*



GESCHMACK IST GIN: JETZT WIRD'S KÖSTLICH!

Der einstige Arme-Leute-Fusel Gin ist heute eine der beliebtesten Cocktail-Grundlagen mit einer unglaublichen Sortenvielfalt. Von Schwertlilie über Fichtensprossen bis hin zu Gurkenextrakten, die Fülle der Gin-Aromen kennt keine Grenzen. Sie lernen bei dieser Veranstaltung u.a. die unterschiedlichen Gin-Herstellungsmethoden, die Geschichte und die richtige Verkostungstechnik kennen. Es werden auch unterschiedliche Gins pur und in Verbindung mit verschiedenen Tonic Water-Sorten verkostet. Hierbei erfahren Sie auch mehr über die zahlreichen möglichen Kombinationen von Gin und Tonic. **Gin-Botschafterin Judith Hallenbach** aus der mehrfach ausgezeichneten Gin-Manufaktur "WINDSPIEL" aus der Vulkaneifel und unser Sommelier-Team werden Ihnen bei diesem Happening das Mysterium des Gins bis ins Detail enthüllen.

WEINBAR
live

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 69 € (p. P.)
inkl. kulinarischer Begleitung, Gin + Wasser



WUPPERTAL BARMEN - Samstag, 27. Januar 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wpt.

Anmeldungen* unter: otmane.khairat@akzenta.org

← Schnell-Anmeldung per QR-Code →

DORTMUND - Samstag, 03. Februar 2024

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1, 44263 Dortmund

Anmeldungen* unter: christian.kurze@akzenta.org

Schnell-Anmeldung per QR-Code →



*Nach Reservierung erhalten Sie eine Bestätigung & Termin zur Abholung der Karten.

Karten ausschließlich an der Information im jeweiligen akzenta Markt erhältlich.

Limitierte Teilnehmerzahl.

WEINBAR live

ALL ABOUT WHISKY: CLASSICS & SPECIAL RELEASES

Whisky ist eine Spirituose, die schon seit Jahrhunderten ihre eigene Philosophie und Geschichte schreibt. Rund um das „Wasser des Lebens“ gibt es viele interessante Fakten zu entdecken. Ob süß, fruchtig, rauchig, herb oder trocken, ein guter Whisky vereint oft mehrere Geschmacksfacetten in sich. Ursprünglich aus Irland und Schottland stammend, wird heutzutage immer mehr qualitativ hochwertiger Whisky aus Japan und anderen Ländern angeboten. Lernen Sie bei uns die Vielfalt des Whiskys kennen und worauf es bei einer Whisky-Verkostung ankommt. Sie erhalten viele interessante Hintergrundinformationen zur Geschichte, Herstellung, Lagerung und Reifung. Zusammen mit **Holger Langschied, Malt Ambassador und Whisky-Koryphäe** verkosten wir verschiedene Whiskys aus unserem aktuellen Portfolio, limitierte Single Cask-Abfüllungen, einige Abfüllungen in Fassstärke oder hochwertigste small batch-Abfüllungen. Liebevoll komponierte Gourmet-Bissen begleiten die Genussmomente.

WEINBAR
live

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 24. Februar 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 69 € (p. P.) inkl. kulinarischer Begleitung, Whisky + Wasser



Anmeldungen unter:
otmane.khairat@akzenta.org
← Schnell-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.

DIE IKONE DES CHILENISCHEN WEINBAUS: EIN ABEND MIT VIÑA ERRÁZURIZ

Endlich ist es wieder so weit: Während die ProWein in Düsseldorf das Fachpublikum adressiert, bringt akzenta private Weinliebhaber, Genießer und Feinschmecker mit internationalen Winzern zusammen. Am Vorabend der „ProWein“ – der größten und wichtigsten Weinmesse Europas – bringen wir Sie in einer fühlbar lebendigen Atmosphäre mit unseren Weingütern in Verbindung. Sie werden bei diesem Anlass nicht nur exzellente Weine verkosten, sondern auch neue menschliche Erfahrungen machen, ferne Länder entdecken und Kulturvielfalt erleben. Gehen Sie gemeinsam mit den Gutsregisseuren von **Viña Errázuriz und Viña Caliterra** und ihren fesselnd komponierten Weinen auf eine Sinnesreise und tauchen Sie in die faszinierende akzenta Weinwelt ein. In gemütlicher Atmosphäre führen wir Sie, gerne auch mit Ihren Freunden, durch einen interessanten und unterhaltsamen Abend. Liebevoll komponierte Gourmet-Bissen begleiten die Genussmomente.

WEINBAR
live

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 09. März 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 59 € (p. P.) inkl. kulinarischer Begleitung, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:*

otmane.khairat@akzenta.org

← Schnell-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.

WEINBAR live

SAVOIR VIVRE: AUSTERNVIELFALT ENTDECKEN

Austern - das Gold des Meeres ist an diesem exklusiven Abend unser Star! Wohnen Sie dem **Treffen eines Austernsommelièrs und eines Weinsommelièrs** bei, die mit ihrem tiefen fachlichen Hintergrund die Kombination Wein & Austern neu beleuchten und mit Ihnen in den Dialog treten. Entdecken Sie die Tipps und Tricks zum Umgang mit dem König der Muscheln, die Ihren Genuss auf ein neues Level heben. Verschiedene Zubereitungsarten sowie deren Kombination mit Klassikern als auch Neuentdeckungen aus dem Weinkeller lassen an diesem besonderen Abend sicherlich keine Wünsche offen.

WEINBAR DORTMUND
live Samstag, 16. März 2024

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1, 44263 Dortmund
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 99 € (p. P.) inkl. Austern, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:
christian.kurze@akzenta.org
← Schnell-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.

WIR DÜRFEN VORSTELLEN: WEINGUT GEORG GUSTAV HUFF

Das traditionelle Familienweingut Georg Gustav Huff bewirtschaftet rund 29 ha Rebfläche, darunter 5 ha im Roten Hang in den Lagen Hipping, Pettenthal und Schloß Schwabsburg. Natur- und ressourcenorientiert, fokussiert auf die Pflege der Weinberge, setzt die Familie dabei auf natürliche Maßnahmen und organische Verfahren. Daniel und Stefan Huff bilden heute zusammen mit den Eltern Helga und Dieter Huff und Daniel's Frau Stefanie ein starkes Team. Jeder bringt seine Erfahrungen, Leidenschaft und Gedanken mit ein. Daraus wächst eine gemeinsame Vorstellung von Perfektion, die ihnen dabei hilft, einzigartige Weine zu erzeugen, die wir Ihnen an diesem Abend präsentieren möchten. In Verbindung mit einem liebevoll komponierten Drei-Gänge-Fischmenü aus dem FUCHSWINKEL begleiten Sie Stefanie Huff und unser Sommelier Roberto De Santis durch den Abend. Wir freuen uns auf Sie!

WEINBAR HEILIGENHAUS
live Samstag, 27. April 2024

Ort: akzenta Heiligenhaus, Westfalenstraße 24, 42579 Heiligenhaus

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 69 € (p. P.) inkl. kulinarischer Begleitung, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:*

roberto.desantis@akzenta.org

← Schnell-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.

VERANSTALTUNGEN

JANUAR

DO 04	Weinbar vis-à-vis Dortmund	NEU	S. 18
SA 27	Weinbar live W-tal Barmen	Thema: Gin	S. 5

FEBRUAR

DO 01	Weinbar vis-à-vis Dortmund	NEU	S. 18
SA 03	Weinbar live Dortmund	Thema: Gin	S. 5
SA 24	Weinbar live W-tal Barmen	Thema: All about Whisky	S. 6

MÄRZ

SO 03	akzentaexklusiv W-tal Vohwinkel	Thema: Gin	S. 13
DO 07	Weinbar vis-à-vis Dortmund	NEU	S. 18
SA 09	Weinbar live W-tal Barmen	Thema: Chile	S. 7
SA 16	Weinbar live Dortmund	Thema: Austern	S. 8

Karten ausschließlich an der Information im jeweiligen Markt erhältlich!

2024

APRIL

MAI

JUNI

<p>DO 04</p> <p>Weinbar vis-à-vis Dortmund</p> <p>NEU</p> <p>S. 18</p>	<p>DO 02</p> <p>Weinbar vis-à-vis Dortmund</p> <p>NEU</p> <p>S. 18</p>	
<p>SA 13</p> <p>Weinprobe W-tal Barmen</p> <p>Thema: Wein für alle</p> <p>S. 16</p>	<p>SO 05</p> <p>akzentaexklusiv Dortmund</p> <p>Thema: Steak & Wine</p> <p>S. 14</p>	<p>DO 06</p> <p>Weinbar vis-à-vis Dortmund</p> <p>NEU</p> <p>S. 18</p>
<p>SA 27</p> <p>Weinbar live Heiligenhaus</p> <p>Thema: Weingut G.-G. Huff</p> <p>S. 9</p>	<p>SO 26</p> <p>akzentaexklusiv W-tal Barmen</p> <p>Best of Wein-Comedy</p> <p>S. 15</p>	<p>SA 29</p> <p>Weinprobe W-tal Barmen</p> <p>Thema: Grillweine</p> <p>S. 17</p>

Reservierungen per Mail, siehe Kontakt / Veranstaltungsseite



akzenta

akzentalexklusiv

GESCHMACK IST GIN: JETZT WIRD'S KÖSTLICH!

Der einstige Arme-Leute-Fusel Gin ist heute eine der beliebtesten Cocktail-Grundlagen mit einer unglaublichen Sortenvielfalt. Von Schwertlilie über Fichtensprossen bis hin zu Gurkenextrakten, die Fülle der Gin-Aromen kennt keine Grenzen. Sie lernen bei dieser Veranstaltung u.a. die unterschiedlichen Gin-Herstellungsmethoden, die Geschichte und die richtige Verkostungstechnik kennen. Es werden auch unterschiedliche Gins pur und in Verbindung mit verschiedenen Tonic Water-Sorten verkostet. Hierbei erfahren Sie auch mehr über die zahlreichen möglichen Kombinationen von Gin und Tonic. **Gin-Botschafterin Judith Hallenbach** aus der mehrfach ausgezeichneten Gin-Manufaktur "WINDSPIEL" aus der Vulkaneifel und unser Sommelier-Team werden Ihnen bei diesem Happening das Mysterium des Gins bis ins Detail enthüllen. Die kulinarische Gestaltung des Abends mit Mehr-Gänge-Menü übernimmt unser Restaurant „FUCHSWINKEL“ unter der Leitung von Küchenchef Tim Schröder.

akzentaexklusiv **WUPPERTAL VOHWINKEL**
Sonntag, 03. März 2024

Ort: akzenta W-tal Vohwinkel, Am Stationsgarten 2, 42327 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 89 € (p. P.) inkl. Mehr-Gänge-Menü, Gin + Wasser



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

Karten ausschließlich an der Information im akzenta Wuppertal Vohwinkel erhältlich.
Limitierte Teilnehmerzahl.

akzenta

EIN PERFEKTES PAAR: STEAK & WEIN

Sommerzeit ist Steakzeit! Sie wollten schon immer einmal die Unterschiede der Steaks im direkten Vergleich erschmecken? Entdecken Sie mit unserem Experten die unterschiedlichen Schnitte – vom Rib Eye bis zum Tomahawk und testen Sie deren Qualitäten, auch im Vergleich der verschiedenen Herkunftsländer. Und welcher Wein könnte nun passen? In Kalifornien, Südafrika & Co. werden dazu gezielt die besten Weine der Region kredenzt. Lernen Sie diese doch auch gleich kennen – unser Sommelier Christian Kurze erklärt worauf es ankommt ... Foodpairing at it's best!

akzentaexklusiv **DORTMUND**
Sonntag, 05. Mai 2024

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1, 44263 Dortmund
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden
Preis: 99 € (p. P.) inkl. Mehr-Gänge-Menü, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:
christian.kurze@akzenta.org
← Schnell-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.

akzentalexklusiv

BEST OF WEIN-COMEDY: EIN GROSSER ABEND VOLLER HUMOR & WEIN-ENTERTAINMENT

Dass Wein auf der Zunge Spaß machen kann, ist eine Binsenweisheit. Dass er aber auch Ohren und Lachmuskeln erfreuen kann, beweist seit über zehn Jahren **Weinkabarettist Ingo Konrads** in ganz Deutschland mit seinen Bühnenprogrammen. Er ist seit 2011 mit Leib und Seele Weinkabarettist. Mit Weinwitz, Wortwitz und mit feiner Nostalgie und überraschenden Erkenntnissen über sein liebstes Getränk hat er ein begeistertes Publikum auf hohen Bühnen und in tiefen Kellern erreicht. Freuen Sie sich auf eine wohldosierte Weinunterhaltung. Eines sei im Voraus versprochen: Weingenuss und Spaß ist garantiert! Die Kulinarische Gestaltung des Abends mit adäquat-saisonaem Vier-Gang-Menü übernimmt unser Restaurant FUCHSWINKEL. Abgestimmt auf das Degustationsmenü, entführt Sie unser Sommelier Otmane Khairat auf eine Weinreise durch Sizilien und kredenzt Ihnen Paradeweine von **TASCA D'ALMERITA**, die Geist und Gaumen Kontrastreich verzaubern.

akzentalexklusiv **WUPPERTAL BARMEN** Sonntag, 26. Mai 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 89 € (p. P.) inkl. kulinarischer Begleitung, Wein + Wasser



Anmeldungen unter:
otmane.khairat@akzenta.org
← Schnell-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.

WEINBAR

PROBE

WEIN FÜR ALLE: PROBIEREN WIE BEIM WINZER

Haben Sie schon mal Palisander, Korinthen, Zimtstaub oder sogar Teakholz in einem Wein entdecken können? Wie es geht und woran es liegt, können Sie bei diesem kurzweiligen Weinparcours erfahren! Ein unterhaltsames Get-Together, das nicht nur für Anfänger, sondern auch für bereits fortgeschrittene Weinfreunde Informationen bereit hält. Es ist keine geführte oder gesetzte Weinprobe (begrenzte Sitzmöglichkeiten!), sondern ein betreutes Probieren und Entdecken, eine exzellente Möglichkeit, Weingenuss, Weinerfahrung und Geselligkeit miteinander zu verbinden. Dabei steht Ihnen selbstverständlich auch unser Sommelier Otmane Khairat für Ihre Fragen Rede und Antwort! Auf Wunsch (gegen Aufpreis) können Gourmet-Bissen aus unseren hochwertigen Bedienungstheken gereicht werden. **Die Teilnahmegebühr in Höhe von 35 Euro wird bei einem Weineinkaufswert von 100 Euro voll mit Ihrem Einkauf verrechnet. Das lohnt sich auf jeden Fall, so macht Shoppen Spaß!**

~~WEINBAR~~

PROBE

WUPPERTAL BARMEN

Samstag, 13. April 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal

Beginn: nach Absprache / Dauer: ca. 4 Stunden

Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser



Anmeldungen unter:*

otmane.khairat@akzenta.org

← Schnell-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.



GRILLWEIN-FAVORITEN: FÜR WEINLIEBHABER:INNEN UND FEINSCHMECKER

Grillen, auch in verfeinerter Form, losgelöst von einem gewissen „Bier und Bratwurst“-Charakter ist en vogue – daher legt Ihnen unser Sommelier Otmane Khairat seine Grillwein-Favoriten glühend ans Herz und für jede Art Grillgut den perfekten Wein 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 bei diesem Anlass präsentiert und degustiert. Es ist keine geführte oder gesetzte Weinprobe (begrenzte Sitzmöglichkeiten), sondern ein betreutes Probieren und Entdecken, eine exzellente Möglichkeit, Weingenuss, Weinerfahrung und Geselligkeit miteinander zu verbinden. Dabei steht Ihnen selbstverständlich auch unser Sommelier für Ihre Fragen Rede und Antwort! **Die Teilnahmegebühr in Höhe von 35 Euro wird bei einem Weineinkaufswert von 100 Euro voll mit Ihrem Einkauf verrechnet. Das lohnt sich auf jeden Fall, so macht Shoppen Spaß!**

**WEINBAR
PROBE**

WUPPERTAL BARMEN
Samstag, 29. Juni 2024

Ort: akzenta W-tal Barmen, Unterdörnen 61 – 63, 42283 Wuppertal
Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 4 Stunden
Preis: 35 € (p. P.) inkl. Wein + Wasser



Anmeldungen unter:
otmane.khairat@akzenta.org
← Schnell-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.

WEINBAR

vis-à-vis

NEU

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 Donnerstag 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!

Termine: jeden ersten Donnerstag im Monat

Ort: akzenta Dortmund, Faßstr. 1, 44263 Dortmund

Beginn: 17 Uhr / Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: ab 35 € (p. P.) inkl. kulinarischer Begleitung, Wein + Wasser

Anmeldungen vor Ort oder unter:

christian.kurze@akzenta.org

Weitere Infos an der Weinbar im akzenta Dortmund.

Limitierte Teilnehmerzahl.

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- oder Familienkreis, 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 – 4 Stunden

Preis: ab 30 € (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
REWE

www.rundum-akzenta.de