



#ApéroAquazoo by Bordeaux

Enjoy the favorite cuvées of the 70 Bordeaux winemakers & get to know them in a cozy atmosphere!

Taste the wines with great finger food and music as 500 different animal species follow you through the journey.

Genießen Sie die Lieblingscuvées von 70 Bordeaux Winzern & lernen Sie sie in entspannter Atmosphäre kennen!

Probieren Sie die Weine bei leckerem Fingerfood und Musik während 500 verschiedene Tierarten Sie auf Ihrer Entdeckungsreise begleiten.

Aquazoo Löhbecke Museum, Kaiserswerther Str. 380, 40474 Düsseldorf

FIND OUT MORE

www.bordeaux.com

www.ecoleduvindebordeaux.com



@bordeauxwein



@bordeauxwein



@bordeaux_wein

DOWNLOAD

Wine expertise at your fingertips.



CenoBordeaux



Download on the

App Store



GET IT ON

Google Play



MASTERCLASSES & APEROQUAZOO BY BORDEAUX

VINS DE
BORDEAUX | B

Sonntag 15. März 2020 | Sunday March 15, 2020

10:00-10:45 - Wine Tasting

Crémants & Croissants. Entdecken Sie die prickelnde Welt von Bordeaux!

Crémants & Croissants. Discover the sparkling world of Bordeaux !

GERHILD BURKARD - DE | EN

11:15 - 12:00 - Wine Tasting

Sauvignon & Co: Beleben Sie Ihren Appetit mit den trockenen Weißweinen aus Bordeaux. Frisch, knackig, überraschend.

Sauvignon & Co: Live up your aperitif with Bordeaux's dry whites. Fresh, crispy, surprising.

LIDWINA WEH - DE | EN

12:30-13:15 - Food & Wine

Die jüngsten «prêt-à-boire» Trends aus Bordeaux. Ob für's heutige Abendessen oder Morgen zum Mittagessen.

The latest prêt-à-boire trends from Bordeaux, for tonight's dinner or tomorrow's lunch.

SEBASTIAN BORDTHÄUSER - DE | EN

13:45-14:30 - Food & Wine

Choco' Bordeaux, die perfekte Verbindung! Kraftvolle Rote und feine Süßweine mit köstlichen Schokoladenkreationen. 100% unwiderstehlich.

Choco' Bordeaux, the perfect match ! Powerful reds and fine sweet wines with delicious chocolates. 100% irresistible.

LIDWINA WEH - DE

15:00-15:45 - Wine Tasting

Bordeaux & Natur: In 60% der Weinberge werden bereits umweltfreundliche Maßnahmen umgesetzt. Ziel sind 100%. Verkosten Sie das Ergebnis.

Bordeaux & Nature: 60% of the vineyard has adopted environmentally-friendly measures; the goal is 100%. Taste the result!

GERHILD BURKARD - DE | EN

16:15-17:00 - Wine Tasting

Die Kunst der Assemblage: Seien Sie Weinmacher für einen Tag und kreieren Sie ihre eigene Bordeaux Cuvée.

The Art of Blending: Be a winemaker for a day, produce your own Bordeaux cuvée.

SABINE ERNEST-HAHN - DE

18:00-21:00 - AFTERWORK

Apéro Aquazoo by Bordeaux Wines

Montag 16. März 2020 | Monday March 16, 2020

09:45 - 10:30 - Wine Tasting

Bordeaux's wichtigste Terroirs und warum ihre Weine so gut sind.

Bordeaux's major terroirs, and why their wines are so good.

CLAUDIO LINK - DE | EN

11:00 - 11:30 - Wine Tasting

Steigern Sie Ihre Degustationserfahrung und bereichern Sie Ihr Gedächtnis: Tauchen Sie in einer interaktiven und herausfordernden Blindverkostung tief in Bordeaux ein.

Enhance your tasting experience and improve your memory: Dive deep into Bordeaux with an interactive and challenging blind tasting

SABINE ERNEST-HAHN - DE

12:00 - 12:30 - Food & Wine

Austern und trockene Weißweine aus Bordeaux. Machen Sie mal Pause mit Atlantik-küsten-Feeling.

Oysters & dry whites from Bordeaux. Take a break, Atlantic coast style.

TINA HEIDELBERG - DE | EN

13:00 - 13:45 - Food & Wine

Biodiversität im Weinberg und wie die Artenvielfalt den Wein beeinflusst. Verkosten Sie die Weine mit Veggie Food!

Biodiversity in the vineyard, how it influences wine. Cross tasting with veggie food !

CLAUDIO LINK - DE | EN

14:15 - 15:00 - Food & Wine

Crémant de Bordeaux und feines Gebäck in perfekter Harmonie.

Crémant de Bordeaux and pastry delights, in perfect harmony.

GERHILD BURKARD - DE | EN

15:30 - 16:15 - Wine Tasting

Malbec & Co. erleben ein Comeback in Bordeaux.

Malbec & Co are making a comeback in Bordeaux.

TINA HEIDELBERG - DE

17:00 - 18:00 - Food & Wine

«Wer regiert im Weinberg? Girls! Treffen Sie die Frauen hinter Rebe und Wein.

Who runs the vineyard ? Girls ! Meet the women behind the vines, and the wines.

SABINE ERNEST-HAHN - EN

Dienstag 17. März 2020 | Tuesday March 17, 2020

10:00-10:45 - Wine Tasting

Crémants & Croissants. Entdecken Sie die prickelnde Welt von Bordeaux!

Crémants & Croissants. Discover the sparkling world of Bordeaux !

VERENA HERZOG - DE | EN

11:15 - 11:45 - Wine Tasting

Die Kunst der Assemblage: Seien Sie Weinmacher für einen Tag und kreieren Sie ihre eigene Bordeaux Cuvée.

The Art of Blending: Be a winemaker for a day, produce your own Bordeaux cuvée.

SABINE ERNEST-HAHN - DE

12:15-13:00 - Food & Wine

Die jüngsten «prêt-à-boire» Trends aus Bordeaux. Ob für's heutige Abendessen oder Morgen zum Mittagessen.

The latest prêt-à-boire trends from Bordeaux, for tonight's dinner or tomorrow's lunch.

CLAUDIO LINK - DE

13:30 - 14:00 - Food & Wine

Bordeaux Weine & Käse aus aller Welt and the magic happens!

Bordeaux wines & cheeses of the world... And the magic happens !

CHRISTOPHE PIPER - DE | EN

14:30-15:15 - Wine Tasting

Dynamisches Bordeaux im Glas: Verkosten Sie welchen Einfluss die jüngsten Innovationen in Weinberg & Keller auf die Weine haben.

Dynamic Bordeaux in Your Glass: Taste the difference recent innovations in the vineyards and cellars are making to Bordeaux wines.

TINA HEIDELBERG - DE

15:45-16:30 - Wine Tasting

Süße Versuchung: Die noblen Süßweine aus Bordeaux.

Sweet temptation: The noble sweet wines of Bordeaux.

CHRISTOPHE PIPER - DE | EN