

REAL WINES · MASTER'S NOSE CLUB

Sugrue und Sushi

Geniessen Sie einige der besten Schaumweine Englands gepaart mit einer fabelhaften Auswahl an Sushi!





Am Dienstag, 15. September, von 18H30 bis 21H30
In der WineBank, Stockerstrasse 64, 8001 Zürich

Preis: CHF 110 pro Person (CHF 99 für Master's Nose Club Mitglieder)

- Der Abend wird von Calum Edge, Marketing Director von Sugrue South Downs, geleitet. Sugrue zählt zweifellos zu den besten Boutique-Schaumweinproduzenten Englands. Das Weingut liegt auf den kalkhaltigen Hügeln der South Downs in Sussex, rund 20 km nördlich des Ärmelkanals.
- Dermot Sugrue war Kellermeister bei Nyetimber, bevor er 2009 begann, seine eigenen Sugrue-Schaumweine zu produzieren.
- Seither erhalten seine Weine begeisterte Kritiken der gesamten englischen Fachpresse – sein erster Jahrgang 2009 von «The Trouble with Dreams» wurde bei den Decanter Magazine World Wine Awards 2025 als «Best of Show» ausgezeichnet.
- Es erwartet sie eine faszinierende Verkostung der hervorragenden Schaum- und Stillweine, bei der sie alles über die rasante und spannende Entwicklung der englischen Kühlklima-Weine erfahren.
- Sowohl vor als auch nach der Verkostung geniessen wir eine grosse Auswahl an Sushi von Kai Sushi.

Programm

18H30 Apéro und Sushi
19H00 Geführte Verkostung der Schaum- und Stillweine von Sugrue South Downs
20H30 Sugrues Weine mit Sushi geniessen
21H30 Ende

Bitte beachten sie, dass diese Veranstaltung auf Englisch stattfindet

---

WEINE ZUR VERKOSTUNG

Wie immer bei unseren Nose-Club-Anlässen wird es ihnen nicht an Wein fehlen! Wir servieren die folgenden Weine von Sugrue South Downs:

- Sugrue Rock Story Sparkling Wine, Non Vintage
- Sugrue South Downs The Trouble With Dreams Sparkling Wine 2022
- Sugrue South Downs Cuvée Boz Blanc De Blancs 2019
- Sugrue South Downs Rosé Ex Machina 2018 Late Disgorged
- Sugrue South Downs Rosé Ex Machina 2016
- Sugrue South Downs Bonkers V2 Chardonnay
- Sugrue South Downs Never Mind the Gamay 2025
- Sugrue Crouch Valley Pinot Noir 2022

Bitte melden sie sich bis spätestens Freitag, 11. September, per E-Mail bei nicky@realwines.ch an.

Die Plätze für diesen Anlass sind begrenzt – first come, first served!