



Event – 4. November 2023

La Paulée de Zürich – BYO Burgunder Lunch

Event – 4. November 2023

La Paulée de Zürich – BYO Burgunder Lunch

Der erste La Paulée Event in Zürich für alle Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, die eine gute Flasche Burgunder mit Gleichgesinnten teilen möchten. Die Platzzahl ist auf 120 Personen beschränkt.

Seit 1923 organisieren die Burgunder Winzerinnen und Winzer jeweils am 3. Montag im November ein Mittagessen im Château de Meursault, zu dem jeder Produzent einige Flaschen aus seinem Weingut mitbringt. Ursprünglich ging es darum, bei den eingeladenen Händlern und Gästen den neuen Jahrgang zu zeigen und die Produkte der Konkurrenz zu verkosten. Was klein begann, ist heute eine große VIP-Veranstaltung mit 600 geladenen Gästen und einer Warteliste von vielen Jahren für Neulinge.

Ähnlich wie das Oktoberfest gibt es mittlerweile in vielen Städten lokale Ableger, so sind z.B. die Paulée in New York, San Francisco, Hong Kong und Singapur eigenständige Großveranstaltungen, die neben lokalen Burgunderkennern auch viele Besitzer bedeutender Domaines ins Flugzeug steigen lassen. Siehe auch [Wine Enthusiast - How La Paulée Became the Wine World's Biggest Party.](#)

Der Kern von La Paulée ist jedoch überall derselbe: Die Teilnehmer bringen eine oder zwei schöne Flaschen Burgunder aus ihrem Keller mit, die sie mit den anderen Gästen teilen. So entsteht eine Atmosphäre der «convivialité», wie die Franzosen sagen, und eine einmalige Gelegenheit, Raritäten aus verschiedenen Kellern zu probieren sowie neue Wein-Freundschaften zu knüpfen.

[Tickets sichern](#)

Datum/Ort

Samstag, 4. November 2023

Restaurant Smith and de Luma, Grubenstrasse 27, 8045 Zürich

Programm

11:30 Uhr Apéro

12:00 Uhr La Paulée extended Lunch, freie Sitzordnung

17:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Essen

Das Menü versteht sich inklusive Wasser & Kaffee.

Terrine Bourguignonne von Beat Caduff

Coq au vin, Petersilien-Kartoffelpurée, Bundkarotten

Käseplatte mit div. Burgunder Sorten, Dijon-Senf, Trauben, Nüsse

Weine

BYO - jeder Teilnehmer nimmt eine oder zwei schöne Flaschen Burgunder mit, für den eigenen Konsum und natürlich auch zum gegenseitigen Teilen mit den Tischnachbarn. Egal ob rot oder weiss, aber Burgunder muss es sein. Falls Sie als Gruppe kommen, lassen Sie uns das via email wissen (<mailto:https://smithandeluma.ch/de/news/lapaulee/>), dann stellen wir sicher, dass sie bei einander sitzen können.

Dress Code

Smart Casual und Mitglieder der Confrerie de Chevalier können das Taste Vin Medaillon tragen.

Kosten / Reservation

145 Fr. Frühbucher-Rabatt bis 30.

September, danach 175.- Fr.

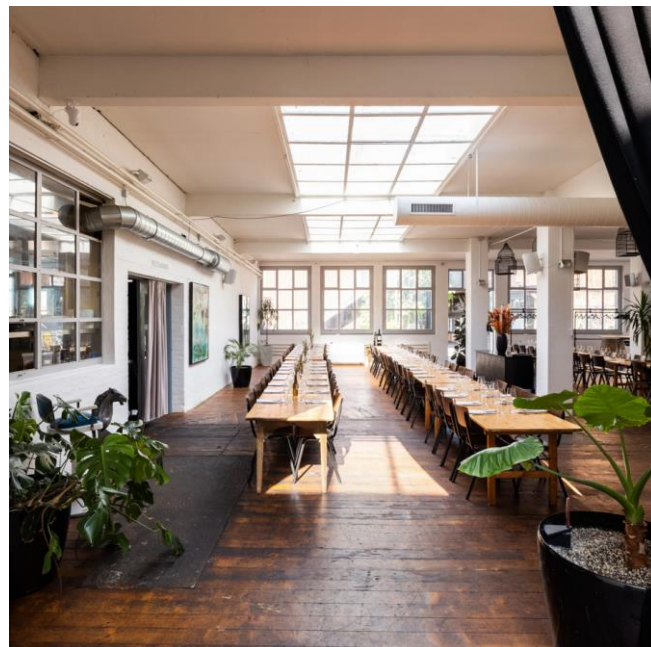
Die Platzzahl ist auf 120 Personen beschränkt. Ab sofort kann man online Plätze reservieren. First come, first served.

Anfahrt

Bitte nicht mit dem Auto anreisen. S-10

Haltestelle Zürich Binz, Tram 13 Haltestelle

Laubegg



Mit weinfreundlichen Grüssen,

Christian Raubach (Vinifera-Mundi) & Markus Lichtenstein ([Smith & Smith](#))