



+++ Weinseminare 2024 +++

Wir freuen uns Sie endlich wieder zu unseren Seminaren einladen zu dürfen.

Fr. 23.02.2024 (19:30 Uhr)

Rotwein - Giro d'Italia

55,- € p.P.

* Von den eleganten Koryphäen aus dem Piemont und der Toskana bis zu den voluminösen Gewächsen des Südens. Regionen, Rebsorten, Traditionen einer der größten und besten Rotweinnationen - die Vergangenheit und die Zukunft des „Dolce Vita“ in Rot.

Fr. 08.03.2024 (19:30 Uhr)

AUSGEBUCHT
Wein Basics

45,- € p.P.

* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!

Fr. 22.03.2024 (19:30 Uhr)

Rebsorten Vielfalt

50,- € p.P.

* Über 10.000 verschiedene gibt es, davon immerhin knapp 2.500 für den Weinbau zugelassen. Trotz dieser Vielzahl gibt es einige die unsere Weinwelt dominieren. Entdecken Sie mit uns die bekanntesten Vertreter in Weiß und Rot. Ihre besonderen Aromen und die besten Vertreter ihrer Art.

Fr. 19.04.2024 (19:30 Uhr)

AUSGEBUCHT
Wein & Käse ... what else

60,- € p.P.

* Traumpaarung mit Klischee-Überschuss. Kaum eine andere kulinarische Kombination ist so in Stein gemeißelt und bietet doch so viel mehr, wenn man ein wenig Grundsätzliches beherzigt und auch mal Rot gegen Weiß und fest gegen cremig tauscht. Wir nehmen Sie gerne mit auf eine kleine Geschmackserlebnis-Reise.

Fr. 26.04.2024 (19:30 Uhr)

Rhône – der Kraftfluss

55,- € p.P.

* In zweitausend Jahre alter Weinbaugeschichte prägten Römer, Päpste und eine Fülle von mehr als 30 Rebsorten diese Fluss- und Berglandschaft mit ihrem idealen Mittelmeer-Klima. Doch nicht nur die kraftvoll würzigen Roten, vom einfachen 'Alltags-Allrounder' bis zum ikonischen 'Villages', sind eindrucksvoll. Auch Weiß und Rosé gehören zur 1. Garde. Down to the river!

Fr. 03.05.2024 (19:30 Uhr)

Prickelndes

55,- € p.P.

* Lernen Sie mit uns die Vielfalt der Schaumweine in Theorie und Praxis kennen. Was genau ist ein Prosecco, Winzersekt oder Crémant und was steckt hinter dem Kult um die Champagne? Wir zeigen es Ihnen gerne!

Fr. 24.05.2024 (19:30 Uhr)

Riesling - wehe wenn er losgelassen

55,- € p.P.

* Mehr als die Königin der deutschen Rebsorten ist Riesling Kulturgut! Kaum ein anderer Weißwein vermag es die verschiedenen Terroirs, Regionen und Stile in eine derartige Eleganz und Frische zu vermitteln. Das spannende Spiel mit Mineralik, Restsüße, Ausbaustil und Reifepotential haben Riesling ganz oben auf das Podest gesetzt. Vom Schoppen bis zur großen Einzellage. Entdecken Sie mit uns diese unvergleichliche Varianz!

Fr. 14.06.2024 (19:30 Uhr)

AUSGEBUCHT

Sehen, Riechen, Schmecken - Sensorik

50,- € p.P.

* Kirsche, ganz klar Kirsche! Unsere Sinne leisten Erstaunliches! Sie helfen uns nicht nur unsere Umwelt wahrzunehmen sondern durch Sie entsteht was wir Genuss nennen, natürlich auch bzgl. des Rebensaftes. Lernen Sie wie es sich am besten verkostet, wie sich Gerüche, Geschmack benennen und auch trainieren lassen.

Fr. 28.06.2024 (19:30 Uhr)

Wein Basics

45,- € p.P.

* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!

Fr. 19.07.2023 (19:30 Uhr)

AUSGEBUCHT

Sommer, Sonne, Rosé

50,- € p.P.

* Gleichzeitig mit den Temperaturen steigt die Freude am kühlen Rosé-Genuss. Ob zum Grillen oder einfach begleitend zu den Sonnenstrahlen und den Sommermomenten ein wunderbares Vergnügen, über dessen Entstehungsformen und Varianten wir Sie gerne ins Bilde setzen.

Baguette, Butter und Wasser sind in der Seminargebühr enthalten.

Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich und ab jeweils 3 Tage vor dem Seminar (i.d.R. ab dem Mittwoch) verbindlich!

