

LÄNDERSPECIALS

Die Weine aus Deutschland und Italien sind im Fokus – zwei Weinbaunationen mit herausragenden Möglichkeiten und Winzern, die wir uns genauer ansehen werden. Ein Blick auf neue Trends und Unbekanntes.

Spanien – Europameister auch in Sachen Wein Donnerstag, 20. März 2025

Die Weine aus Spanien haben die letzten Jahre mächtig zugelegt. Eine Weinbaunation mit herausragenden Möglichkeiten und jungen Winzern, die es wissen wollen und die wir uns genauer ansehen werden. Ein Blick auf neue Trends und Raritäten.

Euro 65,00 pro Person

WEITERE INHALTE

Für alle Seminare:

- Seminarbeginn jeweils um 19.00 Uhr, Kaflerstr. 15, Volkhardts Bistro
- Dauer jeweils ca. 2 Stunden
- 5 Weine, stilles Wasser, Grissinis und vegetarisch-saisonales Pausenessen (nicht bei „Käse und Wein“ und „Mysterie Tasting“)
- Seminarleitung durch Weinfachmann/-frau
- 5 % Rabatt auf Weine der Vinothek bei Bezahlung am Seminarabend
- Anmeldung über wein@volkhardts.de oder 089-829212-15
- Bitte berücksichtigen Sie die AGBs für Seminare auf unserer Internetseite unter: www.volkhardts.de



Wem das alles zu viel Seminarcharakter hat, der kann auch ausgelassen mit Freunden im Bistro feiern.

Ob eine außergewöhnliche Firmenfeier mit Ihren Kollegen oder eine kleine aber feine Familienfeier mit Ihren Lieben. So unterschiedlich die Anlässe, so zahlreich sind die Möglichkeiten unser Bistro samt Vinothek für Ihre nächste Veranstaltung flexibel zu nutzen. Gemütlich lässt es sich mit bis zu 30 Personen bei uns feiern.

Unser Speisenangebot liefert originelle, gemütliche Bistroküche. Die Gerichte werden dabei u.a. von unseren Spitzenköchen des Hotels Bayerischer Hof für Sie zubereitet. Wählen Sie aus unseren vielseitigen Speisen aus und wir gestalten zusammen mit Ihnen den Ablauf, ob als Flying Büffet, klassisches Büffet oder auch ein legeres 3- oder 4-Gang-Bistromenü nach Ihren Vorstellungen.

Gerne gestalten wir mit Ihnen die Weinauswahl für diesen Abend. Unser Portfolio umfasst 700 Weine, alkoholfreie Getränke, Schaumweine und Spirituosen originell und fair kalkuliert.

Ein unverbindliches Angebot zum Dialog ist das Ergebnis.

Wir freuen uns auf ein neues Genussjahr mit Ihnen

Ihr
Team von Volkhardts Wein

Volkhardts Wein

Kaflerstraße 15
D - 81241 München

Fon +49 89.82 92 12-15
Fax +49 89.82 92 12-26

www.volkhardts.de
wein@volkhardts.de

 @volkhardts_wein

 Volkhardts Wein

 Biokontrollstelle: DE-ÖKO-037



SEMINARPROGRAMM FÜR 2025 – KURZ UND BÜNDIG ...

Ob Wein-Basics, Weinfarbenwelten, kurzweilige Tastings oder Gourmet-Seminare - für interessierte Rebenfans bietet das Seminarangebot ein vielseitiges Programm. Wem das alles noch zu wenig ist, der gestaltet einfach sein eigenes Seminar.

INDIVIDUELLES SEMINAR

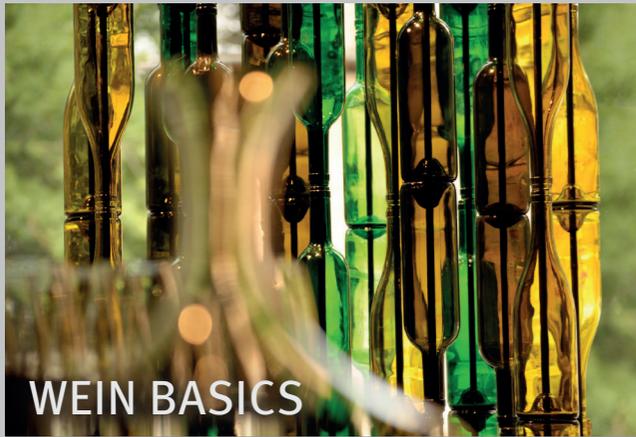
Inhalte nach Ihrer Wahl - im gemütlichen Gruppenrahmen im Bistro mit Ihren Freunden und Kollegen. Locker zusammensitzen und genießen mit den eigens ausgewählten Tropfen ist das größte Vergnügen. Gestalten Sie das Seminar nach Ihren Wünschen, gerne unterstützen wir Sie bei Bedarf dabei.

Ob kleine Gruppen, Pärchen, kurz oder ausführlich, mit Alltags- oder gehobenen Weinen - es ist Ihre Entscheidung.

Das Angebot erfolgt entsprechend den gewünschten Inhalten individuell für Sie.

Alle Seminarmöglichkeiten der abgebildeten Terminseminare sind ebenfalls modifiziert buchbar.

Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel



WEIN BASICS

Unsere Wein Basics liefern kurzweilige Informationen rund um das Thema Wein. Vom spannenden Einblick in unsere Sinneswelt, über die schnelle Orientierung beim Shoppen im Weinladen bis zum Genuss Tandem „Wein & Speise“.

Wein Basic – Entdecke deine Sinne

Über Wein zu sinnieren ist simpel, oft verwendet man einfach die Sprache, die man im Alltag nutzt und beschreibt damit den Wein. Vom Lecker, schmeckt mir, mog i net ist alles erlaubt was gefällt. Darüber hinaus gibt es noch wenig mehr über die Möglichkeiten der Weinbeschreibung. Wir blicken mit Ihnen über den verbalen Tellerrand hinaus. Mit trendigen Weinen untermalen wir den legeren „Weinsprech“.

Wein Basic – Weinwelt Entdeckungsreise

Regalwände voller Wein stehen vor mir und nun? Naturwein, Biowein, Prosecco, Doppio Passo und dann auch noch Cremant und Cava da vorne auf dem Holzfass und der Verkäufer redet auch in einer eigenen Sprache. Was soll ich kaufen und wie schmecken die Weine hinter diesen vielen Begriffen? Wir geben Ihnen einen ersten Einblick und verkosten einige dieser Tropfen mit Ihnen, damit Ihnen die Entscheidungen für den nächsten Einkauf leichter fallen.

Wein Basic – Wine & Dine Workshop

Im letzten Teil unserer Wein Basic-Reihe steht die raffinierte Kombination von Essen und Wein im Mittelpunkt. Wir starten diesen Abend mit einer kurzen Einführung gefolgt von der genussvollen Praxis. Nach einer Verkostung von fünf unterschiedlichen Weintypen servieren wir Ihnen ein klassisches Dreigangmenü. Gemeinsam überlegen wir im Trail and Error welche Typen Wein zu eben diesen Speisen passen und legen die eigenen Ergebnisse zum Erlernen ab.

Alle drei Wein-Basics-Seminare auf Anfrage im Gruppenrahmen mit max. 12 Personen unter wein@volkhardts.de oder 089-829212-15



MYSTERY TASTING

Mal kurz nach der Arbeit, ganz easy auf eine lustige Verkostung vorbeikommen und das eigene Verständnis für Weiß-, Rot- oder auch Schaumwein abstecken – ein unterhaltsamer Frühabend-spaß.

Mystery Tasting

Rotwein

Donnerstag, 20. Februar 2025

Donnerstag, 16. Oktober 2025

Weißwein

Donnerstag, 26. Juni 2025

Schaumwein (Neu)

Donnerstag, 15. Mai 2025

Haben Sie Lust auf eine kurzweilige Herausforderung? Wir servieren Ihnen jeweils fünf Trendweine, dabei verhüllen wir die Flaschen. Sie haben nun die sinnliche Aufgabe diese auf Ihrem Verkostungsblatt zuzuordnen und zu erraten. Zum Ende lassen wir die Hüllen fallen, lösen auf und geben Ihnen noch spannende Informationen zu den Weinen mit auf den Weg.

Euro 45,00 pro Person



WEINFARBENWELTEN

Die drei Seminare geben einen kompakten Einblick in die Vielfalt der jeweiligen Weinart. Schäumende Tropfen und Stillweine mit Substanz und Charakter sind im Fokus.

Roséweine – Sommerweine par excellence

Donnerstag, 17. Juli 2025

Auf einer europäischen Weinreise entdecken wir gemeinsam mit Ihnen facettenreiche Roséweine. Hierbei erfahren Sie viel Interessantes über die unterschiedlichen Weinstile und Ausprägungen dieser gefragten, sommerlichen Signatureweine. Ob Schäumer oder attraktiver Stillwein – Rosé punktet derzeit in allen Sparten.

Euro 55,00 pro Person

Rotweinseminar – Kaminweine voller Kraft und Extrakt

Donnerstag, 20. November 2025

Die Sehnsucht nach einem kräftigem Glas Rotwein an einem kalten Herbstabend ist ein sinnliches Verlangen. An diesem Abend stellen wir diese Weine in den Fokus. Tiefschwarz im Glas mit ausgeprägt rotfruchtigen und vom Holzfass geprägte Noten, reif, samt druckvollem Abgang ...! Freuen Sie sich auf europäische Klassiker, Hidden Treasures und Überseeweine dieser Art.

Euro 80,00 pro Person

Weißweinseminar – Trendgetränk im Blick

Weißwein rennt und ist en vogue. Das Image hat sich gedreht und so stehen viele dieser exzellenten Weißweine voller Wertschätzung auf den Tischen zeitgemäßer Genießer. Weißweine verkörpern ein lebendiges Lebensgefühl der besonderen Art. An diesem Abend stellen wir Ihnen facettenreiche Klassiker, Geheimtipps und Naturwein gleichermaßen vor. Lernen Sie so die vielschichtige Bandbreite in der Sensorik dieser Weine kennen.

Auf Anfrage nur im Gruppenrahmen mit max. 12 Personen unter wein@volkhardts.de oder 089-829212-15



GOURMET WEINSESSIONS

Käse & Wein – Traumhaftes Pairing, selbst erarbeitet
Donnerstag, 6. November 2025

Käse mit Wein zu probieren ist ein herrliches Vergnügen, zu entdecken welche Kombinationen von Wein und Käse schmecken macht Spaß. Wir stellen Ihnen zunächst fünf unterschiedliche Weine und Käse vor. Danach können Sie in aller Ruhe lustvoll kreuz und quer verkosten und ihre Vorlieben erarbeiten. Die Einflussnahme auf gängige Kombinationen überlassen wir anderen. Danach tauschen wir unsere Eindrücke aus und erarbeiten Grundsätze für das gelungene Pairing.

Euro 90,00 pro Person