



AFTERWORK – MYSTERY WINETASTING

Mal kurz nach der Arbeit, ganz easy auf eine lustige Verkostung vorbeikommen und das eigene Verständnis für Weiß- oder Rotwein abstecken – ein unterhaltsamer Abendspaß.

Mystery Winetasting mit Weißwein

Donnerstag, 20. April 2023

19.00 Uhr

Donnerstag, 28. September 2023

19.00 Uhr

Haben Sie Lust auf eine kurzweilige Herausforderung? Wir servieren Ihnen fünf spannende Weine, bei welchen wir die Flasche verhüllen. Ist es Grauburgunder, Lugana oder gar Riesling? Sie haben ganz für sich die Möglichkeit die Weine auf Ihrem Verkostungsblatt zuzuordnen und so Ihr Weinwissen zu erweitern. Zum Ende lassen wir die Hüllen fallen, lösen auf und geben Ihnen wertvolle Informationen zu den Weinen mit auf den Weg.

Euro 40,00 pro Person

Mystery Winetasting mit Rotwein

Donnerstag, 23. März 2023

19.00 Uhr

Donnerstag, 26. Oktober 2023

19.00 Uhr

Haben Sie Lust auf eine kurzweilige Herausforderung? Wir servieren Ihnen fünf spannende Weine, bei welchen wir die Flasche verhüllen. Ist es Valpolicella, Primitivo oder gar Bordeaux? Sie haben ganz für sich die Möglichkeit die Weine auf Ihrem Verkostungsblatt zuzuordnen und so Ihr Weinwissen zu erweitern. Zum Ende lassen wir die Hüllen fallen, lösen auf und geben Ihnen noch wertvolle Informationen zu den Weinen mit auf den Weg.

Euro 40,00 pro Person

Auf einen Blick



ORGANISATION

- Seminarbeginn jeweils um 19.00 Uhr, Kaflerstr. 15, Volkhardts Bistro
- Dauer jeweils ca. 2-3 Stunden – siehe „Auf einen Blick“
- 7 Weine, stilles Wasser, Brot, vegetarisch, saisonale Pausenverpflegung (nicht bei „Käse und Wein“ und Weineinsteigerseminar Teil 3)
- Seminarleitung durch Sommelier
- 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

Wir freuen uns auf ein anregendes Seminarjahr 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 2023 –

13 SPANNENDE SEMINARE FACETTENREICHER ART

Nach drei Jahren mit reduziertem Seminarangebot schöpfen wir für Sie nun wieder leidenschaftlich aus dem Vollen. Der Spaß mit Wein steht dabei einmal mehr im Vordergrund des diesjährigen Seminarprogramms. Frei nach dem Motto lauschen, verkosten, austauschen und auf den Punkt bringen. Unser neues Programm liefert vielseitige Inhalte für unterschiedliche Genres. Ob Einsteigerseminare, Länderseminare, kurzweilige Afterworks oder Seminare der besonderen Art - für interessierte Weinfreunde bietet das Seminarprogramm ein spannendes Angebot.

Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel

WEINEINSTEIGERSEMINARE

Unsere Weineinsteigerseminare liefern anregende Informationen rund um das Thema Wein. Vom spannenden Einblick in die Sensorik, über die Orientierung beim Weineinkauf bis zur sinnlichen Vermählung von Speise und Wein.

Weineinsteigerseminar 1 – Sehen, riechen und schmecken Donnerstag, 25. Mai 2023 19.00 Uhr

Das lockere und begehrte Weinseminar. Lernen Sie spielend die Grundlagen der Weinsprache kennen. Lecker, schmeckt mir, möge ich net ist häufig der sogenannte einfache „Weinsprech“, doch es gibt noch mehr zu sagen über die geschmacklichen Reize die der Wein verursacht. Wir blicken mit Ihnen über den verbalen Tellerrand hinaus und erweitern ihren Wortschatz. Saftige Säure, ausgeprägte Süße oder feinkörniges Tannin werden zu Ihrem eigenen Vokabular. Alles wird über die Sinne nachvollziehbar. Mit trendigen Weinen untermalen wir die Verkostung.

Euro 65,00 pro Person

Weineinsteigerseminar 2 – Einblick in die vielfältige Welt der Weine Donnerstag, 22. Juni 2023 19.00 Uhr

Die Situation ist aussichtslos! Regalwände voller Wein stehen vor mir und nun? Naturwein, Sancerre, Lugana, Spätlese, Doppio Passo und dann auch noch Sherry und Portwein da vorne auf dem Holzfass. Was soll ich kaufen und wie schmecken die Weine hinter diesen vielen Begriffen? Wir geben Ihnen einen kompakten Überblick und verkosten einige dieser Tropfen mit Ihnen, damit Ihnen die Entscheidungen für den nächsten Einkauf leichter fallen

Euro 65,00 pro Person

Auf einen Blick



Weineinsteigerseminar 3 – Wein und Speise - welch kulinarischer Höhepunkt!

Im letzten Teil unserer Weineinsteiger-Reihe steht daher 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 mit fünf unterschiedlichen Weintypen servieren wir Ihnen vier kleine maßgeschneiderte Bistrogerichte. Gemeinsam mit Ihnen sinnieren wir kurzweilig über die Kombinationen von Essen und Wein. Das Seminar vermittelt Ihnen unmittelbar nachvollziehbare, zeitgemäße Grundsätze und Tipps rund um das Thema Wein im Food-Pairing. Es ist der Höhepunkt der Weineinsteigerseminare. Auf Anfrage nur im Gruppenrahmen mit max. 12 Personen unter wein@volkhardts.de oder 089-829212-15



WEISS-, ROT- UND ROSÉWEIN - SEMINARE

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

Rotweinsseminar – Kaminweine voller Kraft und Extrakt
Donnerstag, 16. November 2023 19.00 Uhr

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. Tiefdunkel im Glas mit ausgeprägt rotfruchtigen und vom Holzfass geprägte Noten, samt druckvollem Abgang. Freuen Sie sich auf europäische Klassiker und Überseeweine. Neue Trends und verborgene Schätze zählen ebenfalls dazu.

Euro 90,00 pro Person

Auf einen Blick



Weißweinsseminar – Trendgetränk im Blick
Donnerstag, 20. Juli 2023 19.00 Uhr

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.

Euro 75,00 pro Person

Auf einen Blick



Roséweine – Sommerweine par excellence
Donnerstag, 10. August 2023 19.00 Uhr

Auf einer Weinreise von Spanien über Frankreich bis ins Weinviertel nach Österreich entdecken wir gemeinsam mit Ihnen facettenreiche Roséweine. Hierbei erfahren Sie viel Interessantes über die unterschiedlichen Weinstile und Ausprägungen dieser gefragten Sommerweine. Ob Perlwein, Schaumwein oder attraktiver Stillwein – Rosé punktet in allen Sparten.

Euro 65,00 pro Person

Auf einen Blick



LÄNDERSEMINARE

Italien und Österreich sind im Zentrum – zwei Weinbaunationen mit herausragenden Möglichkeiten und Winzern, die wir uns genauer ansehen werden. Ein Blick auf neue Trends und Unbekanntes.

Österreich – Funky Donaurepublik im Blick
Donnerstag, 12. Oktober 2023 19.00 Uhr

Kaum ein europäisches Weinland hat die qualitativen Maßstäbe die letzten Jahre mehr beeindruckt als unsere österreichischen Nachbarn. Mit ihren Stars Grüner Veltliner und Blaufränkisch haben sie einen festen Platz im Programm gefunden. Doch das ist längst nicht alles. Wir stellen Ihnen innovative Weine quer Beet vor.

Euro 70,00 pro Person

Auf einen Blick



Italien – La Dolce Vita
Donnerstag, 13. Juli 2023 19.00 Uhr

„Anything but Primitivo und Lugana“, die beiden renommierten Top-seller sind mittlerweile etabliert und in aller Munde. Heute gehen wir mit Ihnen neue Pfade und gustieren italienische Weine, die nicht alltäglich sind. So können Sie sehen und schmecken, ob das riesige Weinland Italien noch andere Juwelen zu bieten hat und sich neue Trends in Bella Italia auf tun. Ein Reise quer durch das Land und seine Inseln.

Euro 70,00 pro Person

Auf einen Blick



BESONDERE SEMINARE

In diesem Jahr haben Sie Gelegenheit zwei besondere Seminare zu erleben. „Nachhaltiger Weinbau“ für alle die unter die Grasnarbe sehen möchten und ein Gourmet-Klassiker „Wein und Käse“ liefern Wissen und viel Spaß im Detail

Käse & Wein – Traumhafte Kombinationsmöglichkeiten, selbst erarbeitet
Donnerstag, 9. November 2023 19.00 Uhr

Wein mit Käse zu kombinieren ist ein herrliches Handwerk, denn man muss nur wissen welche Kombinationen von Wein und Käse einem persönlich schmecken. Wir stellen Ihnen zunächst fünf höchst unterschiedliche Weine und Käse vor. Danach können Sie in aller Ruhe lustvoll kreuz und quer verkosten und ihre Vorlieben spielerisch erarbeiten. Im Dialog mit dem Nachbarn ist Vorsicht und Toleranz geboten, denn die Geschmäcker sind vielfältig. Danach tauschen wir unsere Eindrücke aus und erarbeiten mit Ihnen Grundsätze für das Pairing.

Euro 90,00 pro Person

Auf einen Blick



Nachhaltiger Weingenuss – Konventioneller und biologischer Weinbau im Vergleich
Donnerstag, 7. September 2023 19.00 Uhr

Ist das „Naturprodukt Wein“ tatsächlich stets nachhaltig erzeugt? Worin unterscheiden sich konventioneller und ökologischer Wein eigentlich? Wir vermitteln Ihnen Wissen rund ums Thema in einer informativen Verkostung – und lassen Sie hinter die Kulissen großer und kleiner Weinbaubetriebe blicken, die nach unterschiedlichsten Philosophien produzieren. Ziel ist es mit Ihnen sensorisch die grundlegenden Unterschiede von konventionellen und biologischen Weinen zu erlernen.

Euro 90,00 pro Person

Auf einen Blick



IHR INDIVIDUELLES SEMINAR

Inhalte nach Ihrer Wahl - im gemütlichen Gruppenrahmen mit Ihren Freunden und Kollegen. Locker zusammensitzen und dem Sommer lauschen mit den eigenen Weinwünschen ist das größte Vergnügen. Das Angebot ermöglicht Ihnen das Seminar nach eigenen Vorstellungen oder im gemeinsamen Tüfteln mit uns gemeinsam zu gestalten.

Hier beispielhaft weitere Anregungen zur Auswahl:

- Schauwein & Perlwein, dabei geben wir Ihnen einen kurzen Überblick über wichtige, unterschiedliche Herstellungsmethoden und landestypischen Spezialitäten. Wir verkosten unterschiedliche Typen und begutachten den Geschmack.
- Naturwein, der neue andersartige Weintyp erobert derzeit ein neues Publikum. Wir definieren mit Ihnen den Begriff und versuchen uns an den sensorisch besonderen Naturweinen unterschiedlicher Prägung.
- Portwein & Sherry, verborgene Schätze gilt es hier zu heben. Ein Welt einzigartiger Weine und Weinstile, die das eigene Weinportfolio herrlich ergänzen können. Wir verkosten trockene Sherrys und süße Portweine mit Ihnen.

Alle Seminare der Termin-Seminare sind ebenfalls buchbar.