



BESONDERE SEMINARE

Unser Gourmet-Klassiker „Wein und Käse“ liefert Wissen und viel Spaß im Detail beim Experimentieren mit Wein & Käse.

Käse & Wein – Traumhafte Kombinationsmöglichkeiten, selbst erarbeitet

Donnerstag, 7. November 2024

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 querverkosten 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



ORGANISATION

Für alle Seminare:

- Seminarbeginn jeweils um 19.00 Uhr, Kaflerstr. 15, Volkhardts Bistro
- Dauer jeweils ca. 2-3 Stunden
- 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 +49 89.82 92 12-15
- 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 2024 – VON ALLEM ETWAS ...

Ob Einsteigerseminare, Länderseminare, kurzweilige Afterworks oder Seminare der besonderen Art - für interessierte Weinfreunde bietet das Seminarprogramm ein vielseitiges Angebot. Wem das alles immer noch zu wenig ist, der gestaltet mit uns seine eigenes Seminar, ob in einer ausgedehnten oder knapperen Variante – es liegt an Ihnen.

Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel

IHR INDIVIDUELLES SEMINAR

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

Hier beispielhaft weitere Anregungen zur Auswahl:

- **Schauwein & Perlwein**, dabei geben wir Ihnen einen knappen Überblick über wichtige Herstellungsmethoden und landestypische Spezialitäten. Wir verkosten unterschiedliche Typen und begutachten den Geschmack.
- **Nachhaltiger Weingenuss**, wir betrachten die Unterschiede von konventionellen und biologischen Weinen im Hinblick auf die Erzeugung und verkosten beide Typen nebeneinander, um Unterschiede herauszuarbeiten.

Das Angebot erfolgt entsprechend den gewünschten Inhalten individuell für Sie.

Alle Seminarmöglichkeiten der Terminseminare sind ebenfalls buchbar.

IHR INDIVIDUELLES SEMINAR light

Neu

Keine Lust auf ausgedehnte Seminare und die große Lösung? Wenn Sie Interesse haben an einem kurzweiligen Angebot zum reduzierten Tarif haben, bietet sich diese kürzere Variante an – 2 Stunden nach Absprache.

Das Angebot erfolgt ebenso den gewünschten Inhalten individuell für Sie.



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, 26. September 2024

Das lockere und begehrte Weinseminar. Lernen Sie spielend die Grundlagen der Weinsprache kennen. Lecker, schmeckt mir, mog i 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 Tellerand hinaus und verbreitern ihren Wortschatz. Alles wird über die Sinne nachvollziehbar. Mit modernen Weinen untermalen wir die Verkostung.

Euro 70,00 pro Person

Weineinsteigerseminar 2* – Einblick in die vielfältige Welt der Weine Donnerstag, 17. Oktober 2024

Die Situation ist aussichtslos! 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. 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 70,00 pro Person

*Angebot: Weinseminar 1 und 2 gemeinsam buchen und nur Euro 120,00 bezahlen (Ersparnis: Euro 20,00).

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 ein klassisches Dreigangmenü. 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



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.

Afterwork – Mystery Winetasting Donnerstag, 14. März 2024 mit Rotwein Donnerstag, 6. Juni 2024 mit Weißwein

Haben Sie Lust auf eine kurzweilige Herausforderung? Wir servieren Ihnen fünf spannende, derzeit im Trend befindliche Weine, dabei verhüllen wir die Flaschen. Sie haben nun die sinnliche Aufgabe diese 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



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.

Rotweinseminar – Kaminweine voller Kraft und Extrakt Donnerstag, 14. November 2024

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, samt druckvollem Abgang. Freuen Sie sich auf europäische Klassiker und Überseeweine. Neue Trends und verborgene Schätze zählen ebenfalls dazu.

Euro 90,00 pro Person

Weißweinseminar – Trendgetränk im Blick Donnerstag, 18. Juli 2024

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

Roséweine – Sommerweine par excellence

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.

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



LÄNDERSEMINARE

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.

Deutschland – die Jungen wuppens! Donnerstag, 10. Oktober 2024

Deutschlands Weinwelt ist in Aufruhr – die neue Generation der Geisenheimer Jungwinzer rockt die Republik. Wir sehen uns Weine dieser neuen Winzergeneration an, die vieles anders und richtig macht. Freuen Sie sich auf moderne Weine einer neuen Zeit.

Euro 70,00 pro Person

Italien – La Dolce Vita Donnerstag, 11. Juli 2024

„Anything but Primitivo und Lugana“, die beiden renommierten Topseller 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 auftun. Eine Reise quer durch das Land und seine kostbaren, authentischen Weine.

Euro 70,00 pro Person