

INDIVIDUELLE GRUPPEN-SEMINARE IN VOLKHARDTS BISTRO IN PASING

- flexible Inhalte, im gemütlichen Gruppenrahmen -

Individuelle Gruppenseminare für Freunde oder im Team sind die inhaltlichen Gewinner der letzten zwei Jahre. Man kennt sich und hat Spaß beim gemeinsamen Weintrinken und dem Austausch. Das Format ermöglicht Ihnen das Seminar nach eigenen Vorstellungen oder im gemeinsamen Entwurf zu gestalten, zum Beispiel:

Wählen Sie drei aus nachfolgenden acht Themenbereichen (ca. 1 Stunde/Thema):

- **Pertwein, Schauwein, PetNat**, dabei geben wir Ihnen einen kurzen Überblick über wichtige, unterschiedliche Herstellungsmethoden und dazugehöriger Fachsprache. 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 die zu heben. Ein Welt einzigartiger Weine und Weinstile, die das eigene Weinportfolio herrlich ergänzen können. Wir verkosten trockenen Sherry und süßen Portwein mit Ihnen.
- **Konventioneller Wein, Biowein, biodynamischer Wein**, wo sind die Unterschiede der drei Kategorien? Lohnt es sich Bioweine oder gar biodynamische zu kaufen und schmecken die Weine anders. Wir machen den Vergleich anhand dreier Weine.
- **Achtsamkeit mit Wein**, Wein ist mehr als nur Partner für das schnelle Abendessen, er vermag es die Sinne auf eine Art und Weise zu beglücken, wie es kulinarisch nur wenige Produkte können. Wie man das Glück findet zeigen wir mit einer Verkostung und vielen Beispielen aus dem Alltag.
- **Originelle Weine abseits des Mainstreams**, die Weinwelt ist bunt und vielfältig, Winzer suchen den Reiz des besonderen und bauen eine Vielzahl an heimischen und zum Teil kaum bekannten Rebsorten wieder an. Das Marketing und der Weinfachhandel bieten die seltsam klingenden Tropfen an. Wir betrachten interessante Weine und machen uns einen Überblick zu deren Geschmack.
- **Weinklischees unter die Lupe genommen**, Klischees zum Thema Wein gibt es viele, doch halten die Klischees der Neuzeit noch Stand oder ist längst alles überholt? Bringen Sie gerne Ihr Klischee mit und wir besprechen es gemeinsam. Zur Überprüfung haben wir uns Beispiele vorgenommen, die wir vor Ort kritisch verkosten und begutachten werden.
- **Rosé**, kaum ein Weinstil hat im Sommer mehr Zuspruch und Anerkennung gewonnen als Roséwein. Wo sind die Unterschiede, wie treffe ich die richtige Wahl am Regal. Wir verkosten unterschiedliche Typen und sprechen über deren Weinbereitung.

**Aus dem Seminarangebot des Hotels Bayerischer Hof.
Der Preis pro Person bleibt identisch:**

- Weineinsteigerseminar 1 – Sehen, riechen, schmecken
- Weineinsteigerseminar 2 – Einblick in die vielfältige Welt der Weine
- Weißweinsteinseminar – Gehobene Qualitäten im Vergleich
- Rotweinsteinseminar – Kaminweine voller Kraft und Extrakt
- Käse & Wein – Traumhafte Kombination, selbst erarbeitet

Organisation/Konditionen in Volkhardts Bistro in Pasing:

- Wochentage Mittwoch bis Freitag
- Seminarbeginn um 19.00 Uhr
- Dauer ca. 3 Stunden
- max. 12 Teilnehmer
- Seminarleitung durch versierte Sommeliers
- sieben gehobene Weine, stilles Wasser, Brot, vegetarisch-saisonale Pausenverpflegung
- ab Euro 600,00 gesamt und ab Euro 60,00 pro Person
- 5% Rabatt auf Weine der Vinothek bei Kauf am Seminarabend
- Anfrage über wein@volkhardts.de oder Fon +49 89.82 92 12-15
- Es gelten unsere AGBs für Seminare, die Sie auf unserer Webseite finden



UNSERE WEINSEMINARE 2022

Probieren und entdecken Sie neue Weine und Geschmackserlebnisse. Erfahren Sie in entspannter und kommunikativer Atmosphäre mehr über das vielfältige Thema Wein, sowie alles Wissenswerte über die verkosteten Weine, deren Winzer und Anbaugebiete.

Öffnungszeiten Vinothek:

Dienstag bis Freitag: 11.00 bis 13.00 Uhr und 14.00 bis 19.00 Uhr
Samstag: 09.00 bis 14.00 Uhr, Sonntag und Montag: geschlossen

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



Gebrüder
Volkhardts
Wein
Groß- und Einzelhandel



WEINEINSTEIGERSEMINAR 1 – SEHEN, RIECHEN UND SCHMECKEN

Mittwoch, 25. Mai 2022

19.00 Uhr

Das lockere Weinseminar – lernen Sie spielend die Grundlagen der Weinsprache kennen.

Lecker, mog i, mog i net ist häufig der sogenannte einfache „Weinsprech“, doch es gibt noch mehr zu sagen über die geschmacklichen Eigenheiten des Weingenusses. 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 70,00 pro Person

WEINEINSTEIGERSEMINAR 2 – EINBLICK IN DIE VIELFÄLTIGE WELT DER WEINE

Mittwoch, 8. Juni 2022

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 seltsamen Begriffen? Wir geben Ihnen einen kompakten Überblick und verkosten einige dieser Tropfen mit Ihnen. Damit fallen Ihnen die Entscheidungen für den nächsten Einkauf leichter.

Euro 70,00 pro Person



WEISSWEINSEMINAR – GEHOBENE QUALITÄTEN IM VERGLEICH

Mittwoch, 22. Juni 2022

19.00 Uhr

Weißwein rennt! Die Nachfrage nach exklusiven Weißweinen ist voll im Trend. 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, so dass Sie die vielschichtige Bandbreite in der Sensorik dieser Weine kennenlernen.

Euro 90,00 pro Person

KÄSE & WEIN – TRAUMHAFTE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN, SELBST ERARBEITET

Mittwoch, 26. Oktober 2022

19.00 Uhr

Wein mit Käse zu kombinieren ist gar nicht schwer, denn man muss nur wissen welche Kombinationen von Wein und Käse einem persönlich schmecken. Wir stellen Ihnen zunächst fünf höchst unterschiedliche Weine und fünf verschiedene Käse vor. Danach können Sie in aller Ruhe kreuz und quer verkosten und ihre Vorlieben spielerisch erarbeiten. Doch Vorsicht und Toleranz dem Gegenüber ist geboten, denn die Geschmäcker sind verschieden. Danach tauschen wir unsere Eindrücke aus und erarbeiten mit Ihnen Grundsätze für das Pairing.

Euro 90,00 pro Person



ROTWEINSEMINAR – KAMINWEINE VOLLER KRAFT UND EXTRAKT

Mittwoch 30. November 2022

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

Euro 90,00 pro Person

Alle Seminare beginnen pünktlich um 19.00 Uhr und mit einer Dauer von ca. 3 Stunden geplant. Den Raum bitte vor Ort im Hotel Bayerischer Hof an der Rezeption anfragen.

Sie beinhalten die Seminarleitung durch unsere versierten Sommeliers, sieben Weine zur Verkostung, Wasser, Seminarunterlagen und eine vegetarisch-saisonale Speise zur Pause. Der Genussworkshop Käse und Wein bleibt ohne weitere kulinarische Begleitung.

Alle verkosteten Weine sowie unser gesamtes Wein- und Feinkostsortiment können am Seminarabend mit einem Einkaufsvorteil von 5% erworben werden.

Buchen können Sie telefonisch unter Fon +49 89.82 92 12-15, über unsere Webseite, per E-Mail unter wein@volkhardts.de, in unserer Vinothek sowie mit Gutscheinen.

A propos Gutscheine, viele unserer Kunden wählen ihn als originelle Geschenkidee für die Festtage, Geburtstage oder als kleine Aufmerksamkeit.

Es gelten unsere AGBs für Seminare, die Sie auf unserer Webseite finden.

Bitte beachten Sie grundsätzlich, dass am Seminartag die Auflagen der aktuellen Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung für die Bestimmungen der Gastronomie gelten.

Das gesamte Team von Volkhardts Wein freut sich auf Ihren Besuch!