

## KÄSE UND WEIN

Donnerstag, 08.11.2018

19.00 Uhr

Nach einem gemeinsamen Aperitif stellen wir Ihnen fünf bekannte Rohmilchkäse sowie fünf unterschiedliche Weincharaktere vor. Anschließend haben Sie die Möglichkeit in aller Ruhe für sich die spannendste Kombination aus Käse und Wein zu entdecken.

**Euro 75,00 pro Person**

Limitiert auf 16 Teilnehmer

## ROTWEIN - KLASSIKER

Donnerstag, 29.11.2018

19.00 Uhr

Wenn es draußen stürmt und es kälter wird sehnt man sich gerne nach einem Kamin samt einem Glas mollig warmen Rotwein. Gerne ausdrucksstark, im Holz ausgebaut mit warmen würzigen Aromen. Freuen Sie sich auf Amarone, Chateauf du Pape, Bordeaux und Rioja Reserva. Neben diesen Klassikern warten weitere gehaltvolle Weine aus Übersee auf Sie.

**Euro 75,00 pro Person**

## FREUNDE- ODER BUSINESS-SEMINAR 1

Wählen Sie aus einem der vorgestellten Seminare Ihren Favoriten aus und buchen Ihr Wunschseminar zu Ihrem Wunschtermin.

**Gleicher Preis pro Person, Termin nach Absprache  
(mindestens 10 Teilnehmer)**

## FREUNDE- ODER BUSINESS-SEMINAR 2

Sie wollen ein besonderes Event nach Ihren Vorstellungen nur mit Ihren Weinfreunden oder Kollegen gestalten? Ob Blindverkostung, Sensorik- oder Schaumweinevent oder etwas ganz anderes. Wir stellen es mit Ihnen auf die Beine. Ganz nach Ihren Wünschen.

**Preis abhängig von Inhalt und Teilnehmerzahl,  
Termin nach Absprache**



Alle Seminare beginnen um 19.00 Uhr in unserer Vinothek in München-Pasing und sind mit einer Dauer von ca. drei Stunden geplant. Sie beinhalten die Seminarleitung durch unsere versierten Sommeliers, einen Aperitif, sechs Weine zur Verkostung, Wasser sowie Seminarunterlagen.

Bei allen Seminaren erwartet Sie eine warme, saisonale Speise in der Pause. Lediglich bei unseren Schaum- und Roséweinen reichen wir Ihnen Canapés als Weinbegleitung. 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 10% erworben werden. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen limitiert.

Buchen können Sie, telefonisch, über unsere Webseite, per E-Mail, 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.

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

Ihr Team von  
Volkhardts Wein

### Öffnungszeiten Vinothek:

Mo. – Fr. von 11.00 bis 20.00 Uhr

Samstags von 09.00 bis 14.00 Uhr

### Volkhardts Wein und Bistro

Kaflerstraße 15  
D - 81241 München

Fon +49 89.82 92 12-15  
wein@volkhardts.de



## UNSERE WEINSEMINARE 2018

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.

Gebüder  
**Volkhardts**  
Wein  
Groß- und Einzelhandel



## WEINEINSTEIGER TEIL 1

Donnerstag, 01.02.2018 19.00 Uhr  
Donnerstag, 26.04.2018 19.00 Uhr  
Donnerstag, 20.09.2018 19.00 Uhr

Das lockere Event ist die Gelegenheit für alle, die Lust und Freude am Wein haben um in der vielfältigen Weinwelt etwas dazulernen. Wir vermitteln Ihnen die Grundlagen, wobei der Spaßgedanke mit dem Glas in der Hand im Vordergrund steht. Wie entsteht der Geschmack im Wein, warum schmecken Weine so unterschiedlich? Und wie entwickle ich ein Vokabular, das über „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“ hinausgeht. Unser Sommelier erschmeckt mit Ihnen die Unterschiede an zahlreichen Weinen und erschnüffelt mit Ihnen, was die Weine zu erzählen haben.

### Euro 50,00 pro Person

Buchen Sie Weineinsteiger 1 & 2 und zahlen nur Euro 90,00 pro Person.

## WEINEINSTEIGER TEIL 2

Donnerstag, 22.02.2018 19.00 Uhr  
Donnerstag, 17.05.2018 19.00 Uhr  
Donnerstag, 11.10.2018 19.00 Uhr

Nachdem der Grundstein gelegt ist, beleuchten wir die vielfältige Situation im Weinladen: Hunderte Weine, verschiedene Jahrgänge, viele Winzer, unterschiedliche Rebsorten und Bezeichnungen wie Kabinett, Riserva, und Cru. Was soll das alles bedeuten und wie finde ich trotzdem den richtigen Wein?

Hier vermitteln wir Ihnen ein sinnvolles und grundlegendes Wissen zum Weineinkauf. Zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse, damit Sie zukünftig entspannt shoppen können.

### Euro 50,00 pro Person

Buchen Sie Weineinsteiger 1 & 2 und zahlen nur Euro 90,00 pro Person.



## ÖSTERREICH - KOSTBARE WEINKULTUR, BESONDERER GENUSS

Donnerstag, 15.03.2018 19.00 Uhr

Unsere österreichischen Nachbarn haben in den vergangenen Jahren exzellente Weine mit unterschiedlichsten Philosophien und Geschmacksstilen hervorgebracht. Grüner Veltliner, Zweigelt, faszinierender Blaufränkisch und steirischer Sauvignon - allesamt in brillanten Qualitäten gilt es zu entdecken. Marcus Binder, unser sympathischer Sommelier aus Österreich, wird Ihnen an diesem Abend die Weine und Winzer seiner Heimat vorstellen und bestimmt das ein oder andere Insiderwissen mit Ihnen teilen.

Euro 50,00 pro Person

## DEUTSCHLAND - WEINLAND MIT FINESSE

Donnerstag, 12.04.2018 19.00 Uhr

Facettenreiche Rieslinge von den Steillagen der Mosel sowie angesagte Trendweine aus der Pfalz liefern die vielversprechende Basis dieser Verkostung. Ebenso entdecken wir mit Ihnen weitere edle Rebsorten wie den fränkischen Silvaner und Burgundersorten aus Baden. Die geologische Vielfalt der Weinbergsböden sowie die unterschiedlichen Klimata der deutschen Anbauregionen ermöglichen Weine für jede Gelegenheit und jeden Geschmack. Spannend und wegweisend!

Euro 50,00 pro Person



## PRICKELNDE SCHAUMWEINE TREFFEN BAYERISCHE SCHMANKERL

Donnerstag, 07.06.2018 19.00 Uhr

Warum schmeckt ein trockener Sekt eigentlich süß? Wie unterscheiden sich Perl- und Schaumweine? Was versteht man unter „Méthode Champenoise“? Diese und viele andere Fragen beantworten wir gemeinsam mit Ihnen.

Ganz nebenbei sind schäumende Weine auch vortreffliche Essensbegleiter zu feiner regionaler Küche. Wir stellen Ihnen sechs ganz unterschiedliche europäische Schaumweine vor, dazu reichen wir Ihnen jeweils ein korrespondierendes Canapé, natürlich auch mit einem süßen Finale.

### Euro 70,00 pro Person

Limitiert auf 16 Teilnehmer

## ROSÉWEINE IM TREND

Freitag, 19.07.2018 19.00 Uhr

Rosé als idealer Sommerwein freut sich seit Jahren über eine ständig wachsende Fangemeinde. Von Portugal über Frankreich bis ins Weinviertel nach Österreich entdecken wir gemeinsam mit Ihnen Roséweine unterschiedlicher Prägungen. Hierbei erfahren Sie viel Interessantes über die Roséweinherstellung und welchen Weinstil Sie zu welchem sommerlichen Gericht servieren können. Ausgewählte Roséweine kombiniert mit raffinierten Canapés zeigen Ihnen die erstaunliche kulinarische Vielseitigkeit dieser Weine.

### Euro 60,00 pro Person

Limitiert auf 16 Teilnehmer