

aller Ruhe für sich die spannendste Kombination aus Käse und Wein zu entdecken. Danach lauschen und plaudern wir gespannt über Ihre Geschmackserlebnisse, stellen die wichtigsten Grundsätze in der sinnvollen Harmonie von Käse und Wein vor und befassen uns mit alten und neuen Traditionen.

Euro 75,00 pro Person
Limitiert auf 16 Teilnehmer

ROTWEIN - KLASSIKER

Donnerstag, 28.11.2019 19.00 Uhr

Verborgene Schätze und ausdrucksstarke Klassiker

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. Genau dieser Wein-Typ steht im Fokus der Verkostung. Freuen Sie sich auf europäische Klassiker Amarone, Châteauneuf du Pape, Rioja Reserva und verborgene Schätze von Etna Rosso und Barbaresco.

Euro 75,00 pro Person
Limitiert auf 20 Teilnehmer

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 Winffreunden 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. 3 Stunden geplant. Sie beinhalten die Seminarleitung durch unsere versierten Sommeliers, einen Aperitif, sechs Weine zur Verkostung, Wasser sowie Seminarunterlagen.

Bei den Seminaren erwartet Sie eine saisonale Speise in der Pause. Lediglich bei unserem Rosé und Einsteigerseminar Essen und Wein reichen wir Ihnen Canapés als Weinbegleitung. Die Gerichte beim Slow Food Seminar werden in Menüform gereicht. 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 2019

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, 07.02.2019 19.00 Uhr
Donnerstag, 02.05.2019 19.00 Uhr
Donnerstag, 19.09.2019 19.00 Uhr

Dieser Abend richtet sich an alle, die neu in der Weinwelt unterwegs sind. In kommunikativer Atmosphäre legen wir gemeinsam mit Ihnen die Basis zu Ihrem Weinwissen. Erfahren Sie mit einem gefüllten Glas in der Hand mehr über die Grundlagen der Weinherstellung. Entdecken Sie die unterschiedlichen Charaktere einzelner Rebsorten und erschmecken Sie unterschiedliche Weinstile. Gemeinsam mit unserem Sommelier entwickeln Sie Ihre eigene Weinsprache, die weit über „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“ hinausgeht.

Euro 50,00 pro Person

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

WEINEINSTEIGER TEIL 2

Donnerstag, 28.02.2019 19.00 Uhr
Donnerstag, 23.05.2019 19.00 Uhr
Donnerstag, 10.10.2019 19.00 Uhr

Sind Sie Weineinsteiger/in mit einem guten Basiswissen, aber manchmal beim Weineinkauf etwas zögernd? Dann ist dieses Seminar genau richtig für Sie! Unser Sommelier vermittelt Ihnen die wichtigsten Orientierungshilfen für den nächsten Vinotheksbesuch. Mit dem jeweiligen Wein im Glas lernen Sie mehr über Fachbegriffe wie Kabinett, Reserva oder Cru. Lernen Sie Weinetiketten richtig zu lesen und zu bewerten. Stärken Sie so Ihr eigenes Beurteilungsvermögen für den nächsten Einkauf.

Euro 50,00 pro Person

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



EINSTEIGERSEMINAR

ESSEN UND WEIN

Donnerstag, 14.03.2019 19.00 Uhr
Donnerstag, 24.10.2019 19.00 Uhr

Wein bereichert das Essvergnügen! Im dritten Teil unserer Weineinsteiger-Reihe steht daher die richtige Kombination von Essen und Wein im Mittelpunkt.

Wir starten diesen Abend mit einem kurzen Theorieteil gefolgt von der genussvollen Praxis. Nach einer Verkostung mit fünf unterschiedlichen Weintypen servieren wir Ihnen fünf kleine Bistrogerichte sowie ein süßes Dessert.

Gemeinsam mit den Teilnehmern erarbeitet unser Sommelier situativ die reizvollsten Kombinationen aus Essen und Wein. Er vermittelt Ihnen nachvollziehbare, zeitgemäße Grundsätze und Tipps rund um das Thema Essen und Wein.

Dieses Seminar ist eine sinnvolle Fortführung der Weineinsteigerseminare Teil 1 und 2., sowie eine gute Ergänzung zum Weineinsteiger Teil 1.

Euro 75,00 pro Person
Limitiert auf 16 Teilnehmer

SLOW FOOD SEMINAR: SPARGEL TRIFFT SILVANER & CO.

Donnerstag, 16.05.2019 19.00 Uhr

Ein Seminar für Freunde regionaler und saisonaler Produkte, gemeinsam mit dem Slow Food Convivium München. Der Weinfokus liegt an diesem Abend ganz in Franken. Entdecken Sie neben dem facettenreichen Silvaner auch die seltene Rotweinsorte Domina oder den Fränkischen Gemischten Satz.



Kulinarisch untermauert wird die Weinauswahl mit regionalen Spargelspezialitäten in Weiß und Grün, sowie lokalen Käsedelikatessen ganz im Slow Food Gedanken und entspannter Bistromanier. Wir freuen uns auf einen regen Austausch mit Ihnen und dem Slow Food Convivium München

Euro 65,00 pro Person
Limitiert auf 16 Teilnehmer

ROSÉWEINE IM TREND

Donnerstag, 18.07.2019 19.00 Uhr

Roséweine – trendig, lässige Sommerweine und anspruchsvolle Speisenbegleiter!

Von Spanien über Frankreich bis ins Weinviertel nach Österreich entdecken wir gemeinsam mit Ihnen Roséweine unterschiedlicher Prägungen. Hierbei erfahren Sie viel Interessantes über die Roséweinerstellung 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

GENUSSWORKSHOP KÄSE UND WEIN

Donnerstag, 07.11.2019 19.00 Uhr

Der Klassiker unter den Weinseminaren. Es gilt an diesem Abend neue Kombinationsmöglichkeiten von Käse und Wein zu erkunden.

Nach einem Aperitif stellen wir Ihnen fünf exzellente Rohmilchkäse sowie fünf unterschiedliche Weincharaktere vor. Anschließend haben Sie die Möglichkeit in