



+++ Weinseminare 2025 +++

Wir freuen uns Sie endlich wieder zu unseren Seminaren einladen zu dürfen.

Fr. 28.02.2025 (19:30 Uhr)

Europas große Rotweine

60,- € p.P.

* Die Klassiker des europäischen Rotweinanbaus - von den großen, französischen Koryphäen bis zu den noblen Tropfen Norditaliens. Die Kraft und Dichte der Gewächse unter Spaniens Sonne und die Eleganz der deutschen Spitzenqualitäten. Genussreisen Sie mit uns!

Fr. 21.03.2025 (19:30 Uhr)

Wein Basics

45,- € p.P.

* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!

Fr. 04.04.2025 (19:30 Uhr)

Wein & Käse ... what else

60,- € p.P.

* Traumpaarung mit Klischee-Überschuss. Kaum eine andere kulinarische Kombination ist so in Stein gemeißelt und bietet doch so viel mehr, wenn man ein wenig Grundsätzliches beherzigt und auch mal Rot gegen Weiß und fest gegen cremig tauscht. Wir nehmen Sie gerne mit auf eine kleine Geschmackserlebnis-Reise.

Fr. 23.05.2025 (19:30 Uhr)

Prickelndes!

55,- € p.P.

* Lernen Sie mit uns die Vielfalt der Schaumweine in Theorie und Praxis kennen. Was genau ist ein Prosecco, Winzersekt oder Crémant und was steckt hinter dem Kult um die Champagne? Wir zeigen es Ihnen gerne!

Fr. 27.06.2025 (19:30 Uhr)

Weißweinprimus Deutschland

50,- € p.P.

* Keine Frage, Riesling gedeiht nirgendwo so wie in unseren heimischen Traditions-Regionen. Aber auch die Burgunder-Rebsorten, die so verschiedenen Terroirs und das vibrierend spannende Spiel mit Mineralik, Restsüße und Ausbaugeschick haben den deutschen Weißwein ganz oben auf das Podest gesetzt. Warum in die Ferne schweifen?

Fr. 11.07.2025 (19:30 Uhr)

Sommer, Sonne, Rosé

50,- € p.P.

* Gleichzeitig mit den Temperaturen steigt die Freude am kühlen Rosé-Genuss. Ob zum Grillen oder einfach begleitend zu den Sonnenstrahlen und den Sommermomenten ein wunderbares Vergnügen, über dessen Entstehungsformen und Varianten wir Sie gerne ins Bilde setzen.

Fr. 29.08.2025 (19:30 Uhr)

Sehen, Riechen, Schmecken - Sensorik

50,- € p.P.

* Kirsche, ganz klar Kirsche! Unsere Sinne leisten Erstaunliches! Sie helfen uns nicht nur unsere Umwelt wahrzunehmen sondern durch Sie entsteht was wir Genuss nennen, natürlich auch bzgl. des Rebensaftes. Lernen Sie wie es sich am besten verkostet, wie sich Gerüche, Geschmack benennen und auch trainieren lassen.

Fr. 12.09.2025 (19:30 Uhr)

Viva el vino, viva España

55,- € p.P.

* Die iberische Halbinsel ist eine der vielseitigsten und spannendsten Regionen des europäischen Weinbaus. Neben den zu Recht traditionsgeprägten 'Stars' aus Rioja und Ribera gibt es ein Facettenreichtum, welches bei uns häufig noch unbekannt ist. Vom Cava bis zum Gran Reserva, begleiten Sie uns!

Do. 02.10.2025 (19:30 Uhr)

Burgund

75,- € p.P.

* Nirgendwo liegen Genie und Wahnsinn im Wein 'näher' zusammen - kaum eine andere Weinbau Region, der man mehr rote und weiße Teppiche ausrollen muss als dieser. Ihre Geschichte, ihr Einfluss auf den Weinbau und natürlich ihre Weißen und Roten in höchster Perfektion? Verehrt, unübersichtlich und sowohl in ihrer Qualität als auch in ihrem Preis fast unerreichbar. Kommen Sie mit uns an den Ursprung und die Essenz von Chardonnay, Pinot Noir und Gamay!

Fr. 07.11.2025 (19:30 Uhr)

Wein & Schokolade

55,- € p.P.

* Wein & Schokolade können - richtig kombiniert - ein faszinierendes Geschmackserlebnis darstellen. Wir zeigen Ihnen welche Kombinationen Spaß machen und wie man sie mit Verstand und allen Sinnen genießen kann.

Fr. 28.11.2025 (19:30 Uhr)

Festtage, Festweine!

60,- € p.P.

* Die idealen Begleiter für die genussvollen Tage der kälteren Jahreszeit. Ob als Aperitif, zum Essen oder als Begleiter festlicher Momente. Wir erklären Ihnen welche Kombinationen sich wunderbar ergänzen und wie Sie Wein-Highlights gezielt setzen können.

Baguette, Butter und Wasser sind in der Seminargebühr enthalten.

Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich & verbindlich!