

Wein & Glas Compagnie

Weinseminare

Herbst 2014

Unsere Weinseminare sind stets informativ und lehrreich, zugleich locker und kurzweilig. Dabei sprechen wir sowohl Einsteiger als auch Weinkenner an. Die Verkostungen werden von den bekannten Mitarbeitern aus unserem Einzelhandel moderiert. Frank Krüger (IHK-geprüfter Sommelier) und Nina Heußler (B.Sc. Internationale Weinwirtschaft) werden dabei von unserer neuen Mitarbeiterin Doris Fritz (Weinakademikerin) kompetent unterstützt. Um Ihnen die Orientierung zu erleichtern, gliedern sich unsere Weinseminare in drei Kategorien.



Kategorie I: Einsteiger 20 €

Wiederkehrende Seminarthemen, die detailliertes Grundwissen vermitteln.

Kategorie II: Klassik 30 €

Wechselnde Themen, bei denen Regionen und Rebsorten unter speziellen Aspekten diskutiert werden.

Kategorie III: Exklusiv 50 €

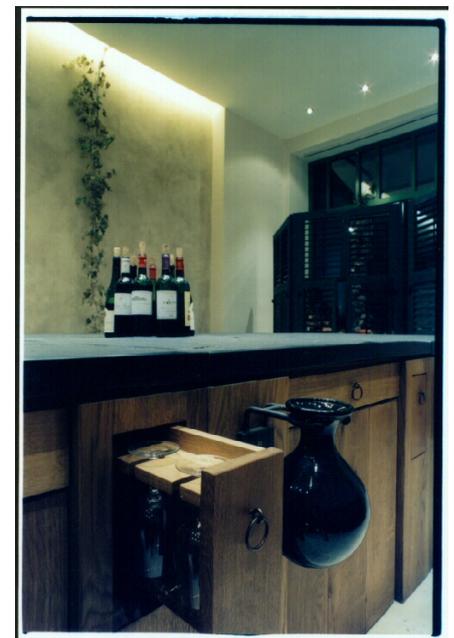
Gelegenheit für Kenner, hochwertige Selektionen unseres Sortiments zu verkosten.

Ihre verbindliche Anmeldung nehmen wir gerne persönlich in der Weinhandlung in der Prinzregentenstraße 2, telefonisch unter 030-235-152-0 oder per E-Mail unter info@weinundglas.com entgegen. Auf unserer Homepage www.weinundglas.com können Sie jederzeit die aktuellsten Infos und die Verfügbarkeit von Plätzen einsehen. Die Teilnehmerzahl ist leider begrenzt. Sollten Sie kurzfristig verhindert sein, informieren Sie uns bitte rechtzeitig, oft können wir freie Plätze noch über eine Warteliste besetzen. Auch unser elektronischer Newsletter informiert über weitere Aktivitäten; gerne nehmen wir Ihre Kontaktdaten entgegen.

Unsere Weinseminare sind beliebte Geschenkideen: Gerne stellen wir Ihnen individuelle Gutscheine aus – entweder termingebunden mit einer verbindlichen Anmeldung oder flexibel in der gewünschten Kategorie.

Wenn Sie mit einer geschlossenen Gruppe von Freunden oder Kollegen ein Weinseminar mit einem individuellen Thema organisieren möchten, so sprechen Sie uns an. Kontakt info@weinundglas.com.

Gastronomie- und Großhandelskunden sind zu den Verkostungen selbstverständlich herzlich willkommen. Sprechen Sie uns an und nutzen Sie die Möglichkeit, sich und Ihre Mitarbeiter weiterzubilden.



EINSTEIGER

Sensorik und Rebsorten „Einsteiger“

Donnerstag, 09. Oktober 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 20 €

Dienstag, 25. November 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 20 €

Erschließen Sie sich Ihren eigenen Geschmack! Nach einer sensorischen Einführung werden Weine verschiedener Rebsorten aus den klassischen Weinländern Deutschland, Italien und Frankreich gemeinsam verkostet. Viele Teilnehmer entdecken bei diesem Einsteigerseminar ihren persönlich bevorzugten Weinstil und lernen, worauf sie bei der Weinauswahl in Zukunft achten sollten.

Alles BIO, oder was? „Einsteiger“

Freitag, 31. Oktober 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 20 €

„Bio“ und „Naturnah“ sind in aller Munde. In den letzten Jahren setzen auch immer mehr traditionelle Spitzenweingüter auf Bio-Weinbau. Was ist überhaupt Bio-Weinbau? Und welche Zusammenhänge gibt es zwischen Bio-Weinbau und Wein-Qualität? Ökologisch. Biologisch. Önologisch?

An diesem Abend wird nicht nur definiert, sondern auch probiert! Von den Ursprüngen des biologischen Weinbaus, über den Einfluss der Mondphasen, bis hin zur Zertifizierung werden wir in die komplexe Welt des Bioweins einsteigen um letztendlich durchzusteigen.

KLASSIK

Faszination Bordeaux „Klassik“

Donnerstag 25. September 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 €

Trotz der gewachsenen internationalen Konkurrenz bleibt Bordeaux das berühmteste Anbaugebiet der Welt! Warum ist das so? Welche Faktoren sorgen für die ausgesprochene Eleganz, Finesse und Harmonie dieser Weine? Entdecken Sie mit uns den einzigartigen Zusammenhang zwischen Klima, Boden und Rebsorten am linken und rechten Ufer der Gironde. Wir verkosten dabei typische Weine aus den berühmten Appellationen wie z.B. Graves, Saint-Julien, Saint-Émilion oder Pomerol. Das Seminar wird abgerundet mit feinem Süßwein aus Sauternes.



Wein & Käse aus Frankreich „Klassik“

Donnerstag, 16. Oktober 2014, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 Euro

Reizvolle Kombinationen erwarten Sie bei dieser beliebten Verkostung. Die Vielfalt der französischen Weine und Käsesorten lässt einen großen Spielraum für klassische und experimentelle Paarungen. Anaïs Causse vom Käse-Spezialisten „Maitre Philippe“ wird gemeinsam mit Doris Fritz ihr Fachwissen als Co-Referentin einbringen. Individuelle Geschmackserlebnisse für den Genießer und praktische Erkenntnisse für den Gastgeber werden Sie an diesem Abend mit nach Hause nehmen.

Rheingau-Riesling: zwischen Tradition und Aufbruch „Klassik“

Donnerstag, 23. Oktober 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 €

Der Rheingau - wohl eine der klassischsten und renommiertesten Weinregionen für Riesling in Deutschland mit internationalem Ruf. Wir möchten Ihnen an diesem Abend sowohl die großen Klassiker als auch „Newcomer“, wie beispielsweise die Anthony Hammond - Garage Winery, vorstellen. Durch alle Qualitätsstufen hindurch – vom einfachen Gutsriesling bis zum Grossen Gewächs – können Sie sich von der finessenreichen und delikatsten Rebsorte überzeugen lassen.

100 % Syrah „Klassik“

Mittwoch, 19. November 2014, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 €

Syrah zählt mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir zu den edelsten Rotweinrebsorten - und doch war sie in Europa lange Zeit recht unbekannt. Erst in den beiden letzten Jahrzehnten ist sie über das nördliche Rhôneetal hinaus zu Renommee gekommen. Von dort aus hat sie den Siegeszug um den ganzen Globus angetreten. In der „Alten Welt“ unter dem Namen Syrah – in der „Neuen Welt“ unter Shiraz bekannt und geliebt. Erleben Sie an diesem Abend die große Vielfalt und die unterschiedlichen Stile dieser Rebsorte. Von den eleganten, schlanken und würzigen Rotweinen im Stil der nördlichen Rhône bis hin zu den weichen, voluminösen Weinen im Stil der Australier.

Südfrankreich „Klassik“

Freitag, 5. Dezember 2014, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 €

Südfrankreich – das heißt vollmundige und kraftvolle Weine von der südlichen Rhône, aus dem Languedoc sowie dem Roussillon. Die höchst beliebten Rotweine aus dem Mittelmeerraum bieten meist ein reizvolles Preis-Genuss-Verhältnis. Grenache, Syrah und Mourvèdre, die 3 wichtigsten Rebsorten, die sich durch ihre unterschiedlichen Charaktereigenschaften ideal ergänzen. Freuen Sie sich an diesem Abend auf Rotweine mit Kraft, Fülle und Üppigkeit, aber auch Balance und Weichheit.

Alles was schäumt - Champagner & Co „Klassik“

Donnerstag, 11. Dezember 2014, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 30 €

Es muss nicht immer Champagner sein? Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Champagne und Cremant? Wie schmeckt im Vergleich dazu deutscher Sekt? Vergleichen Sie an diesem Abend selbst! Winzersekt, Cremant und Champagne – verschiedene Länder, verschiedene Rebsorten, verschiedene Stile. Wo sind die Gemeinsamkeiten, wo die Unterschiede? Genießen Sie einen „prickelnden“ Abend mit feiner Perlage und einzigartiger Aromatik.

EXKLUSIV

Italien „Exklusiv“

Freitag, 14. November 2014, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 50 €

Wie jedes Jahr im November laden wir zu einem exklusiven Rotweinseminar ein. An diesem Abend dürfen die Topweine Italiens „miteinander“ wetteifern. Kraftvoll-herber Barolo aus Piemont trifft auf vollmundigen toskanischen Brunello oder fruchtig-üppigen Amarone aus Venetien. Und auch der Süden Italiens, wie etwa Sizilien, bringt seit Jahren Weine von außerordentlicher Qualität und Intensität hervor. Erleben Sie die Top-Weine Italiens und spüren Sie den feinen Unterschieden von Rebsorte, Jahrgang, Stil, Boden und Lagen nach, nicht zu vergessen die Reifeentwicklung und die Winzerhandschrift.



Wein & Glas Compagnie

Prinzregentenstr. 2 - 10717 Berlin

Am Prager Platz – U-Bahnhof Güntzelstr.

Tel. 030 235 152 0

info@weinundglas.com / weinundglas.com

facebook.com/weinundglas

