

Wein & Glas Compagnie

Weinseminare

Januar – April 2025



EINSTEIGER

Kosten pro Person 40,- €

Weinheimat Deutschland „Einsteiger“

Donnerstag, 13. März 2025, 19.30 – ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 40 €

Deutsche Weine sind in aller Munde! Wer sein Weinwissen entwickeln möchte, sollte sich also insbesondere den heimischen Weinen zuwenden. Wir erläutern Ihnen bei einer abwechslungsreichen Verkostung von Weiß-, Rot- und reitsüßen Weinen die historischen Wurzeln und klassischen Weinstile, aber auch neue Rebsorten und aktuelle Trends. Zukünftig wird es Ihnen leichter fallen, deutsche Weinetiketten zu lesen. Unser Ziel ist es, Sie für Riesling und Spätburgunder aus Spitzenlagen, aber auch für aromatischen Sauvignon Blanc oder eleganten Lemberger zu begeistern.

Bio-LOGISCH! „Einsteiger“

Montag, 27. Januar 2025, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 40 €

„Große Weine entstehen immer mit der Natur, nicht gegen sie.“ Diese alte Weisheit versuchen immer mehr Weingüter durch die Anwendung biologischer und biodynamischer Praktiken umzusetzen. Dabei steht der Verzicht auf synthetischen Dünger und systemische Pflanzenschutzmittel an erster Stelle, darüber hinaus geht es den Winzern jedoch um ein ganzheitlich funktionierendes Ökosystem.

Seit einiger Zeit gibt es neben Bio und Biodynamie weitere Begriffe und Bezeichnungen, die oft zu hören sind: Orange, Naturwein, Agroforrestrie

Was bedeuten bzw. was bezeichnen diese Begriffe eigentlich genau? Sind sie immer „Bio“? Haben sie ein festgelegtes Geschmacks-Profil?

Nach dem Motto „Learning by drinking - Bio-LOGISCH!“ wollen wir uns dem Thema von der Verkostungsseite nähern. Freuen Sie sich auf einen Abend mit charaktervollen Weinen ganz unterschiedlicher Herkunft.

KLASSIK

Kosten pro Person 50,- €

Weine der Loire „Klassik“

Donnerstag, 27. März 2025, 19.30 bis ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 50 €

Weiß-, Rosé-, Rot- oder Schaumwein - die Weine der Loire können dies alles bieten. An der Loire, mit über 1000 Kilometern der längste (und unbegradigte) Fluss Frankreichs, liegen bekannte und unbekannte Weinbauregionen, die vom Zentralmassiv bis zur Atlantik-Mündung mit den unterschiedlichsten Böden, Rebsorten und Klimata punkten.

Genießen Sie an diesem Abend Sancerre, Pouilly Fumé, Vouvray, Muscadet, Bourgueil und Chinon und lassen sich von der Vielfalt der Weine der Loire faszinieren.

Spanien – Klassiker und Newcomer „Klassik“

Dienstag, 11. Februar 2025, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 50 €

Die spanische Weinlandschaft ist vielfältig und besonders in den letzten Jahren kann man viele Newcomer bestaunen, die das spanische Weingeschehen noch spannender machen.

Denn spanische Spitzenweine sind längst nicht mehr die konzentrierten, überholzten „Wuchtbrummen“, sondern vielschichtige, tiefgründige und präzise Charakterweine, die sich mit den Top-Weinen der Welt messen können.

An diesem Abend spielen sich Spitzenproduzenten aus Rioja, Ribera del Duero und Priorat die Bälle zu und werden gleichzeitig von Entdeckungen flankiert, wie beispielsweise trockenem, andalusischen Weißwein aus Palomino Fino oder markanten „cool climate“ Erzeugnissen aus Teneriffa!

Bordeaux – rechtes und linkes Ufer

Mittwoch, 9. April 2025, 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 50 €

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 elegantem Süsswein aus Sauternes.

EXKLUSIV

Kosten pro Person 60,- €

Rheingau, Rheinhessen, Nahe - Rieslinge der Extraklasse!

Donnerstag, 16. Januar 2025, 19.30 bis ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 50 €

Hier begegnen Sie einigen der besten Riesling-Erzeugern Deutschlands! Cornelius Dönnhoff, Tim Fröhlich, Wilhelm Weil, Theresa Breuer, Philipp Wittmann und Johannes Hasselbach (Weingut Gunderloch) stehen mit ihren Lagenweinen seit Jahren an der Spitze wenn es darum geht, die besten Rieslinge zu benennen.

Durch ihre kompromisslose Qualitätsarbeit in grandiosen, ganz unterschiedlich geprägten Lagen haben sie eine eigene, unverwechselbare Charakteristik entwickelt. An diesem Abend genießen wir auf höchstem Niveau und Sie sitzen in der ersten Reihe!

Giro d'Italia Rosso „Exklusiv“

Dienstag, 22. April 2025 19.30 - ca. 21.30 Uhr, Preis pro Person 60 €

Italien – Sehnsuchtsland mit unzähligen Spitzenrotweinen und Inbegriff von Genuss & Lebensfreude.

Verheißungsvolle und wohlklingende Appellationen lassen unser Herz höherschlagen: Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella, Barolo und Barbaresco, die Supertuscans und nicht zu vergessen die Top-Rotweine aus dem Süden des Landes - Kampanien, Sizilien und Sardinien!

Wir entführen Sie an diesem Abend auf eine genussvolle Italienreise. Erleben Sie die Vielfalt der italienischen Rotweine auf Top-Niveau!

SUPER-EXKLUSIV

Kosten pro Person 100,- €

Burgund: Pinot Noir PUR „Super-Exklusiv“

Mittwoch, 26. Februar 2025, 19.30 – ca. 21.30, Preis pro Person 100 €

Pinot Noir und Burgund - der Inbegriff für großartige Weine mit Eleganz und Feinheit.

Traditionell prägen die einst von den Zisterzienser- und Benediktinermönchen ermittelten Crus die Nuancenvielfalt der Weine. Heutzutage nehmen die einzelnen Winzer aber immer mehr Einfluss auf das Geschmacksbild des Weines, zum einen durch ihre Arbeit im Weinberg, zum anderen durch die komplexer werdenden Weinbereitungsmethoden.

Erleben Sie an diesem Abend verschiedene Ausprägungen und Stile von ausgesuchten Top - Winzern.

Sollten Sie kurzfristig Ihre Teilnahme an einem gebuchten Weinseminar absagen müssen, informieren Sie uns bitte spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn. Bei kurzfristigeren Absagen oder Nichterscheinen wird der volle Rechnungsbetrag fällig.