

Hallo liebe Freunde der Weinerei und Weininteressierte,

hier der letzte Newsletter für dieses Jahr.

Wir haben für die Monate November/Dezember noch drei Weinseminare geplant.

Am **12.11.2013** findet wieder für alle, die sich mit den Grundlagen des Weines beschäftigen wollen, unser **Basiskurs** statt.

Wir werden wieder 8 verschiedene Weine (Schaumwein, versch. Weiß- und Rotweine, eine Süßweinspezialität) verkosten. Wie in unseren Grundkursen üblich, werden wir während der Verkostung die Grundregeln des Degustierens besprechen, auf die Bedeutung von Klima und Boden und detaillierter auf den Einfluß des Verhältnisses von Weinbergspflege zur Arbeit im Keller eingehen.

Ort: Weinladen, Veteranenstr. 14
Zeit: 20:30 Uhr
Preis: 25€

In unsere themenbezogene Kursen wollen wir

>>> **am 26.11.2013 die „Welt der Exoten“** mit Euch entdecken.

Nein wir werden **nicht** Weine aus Thailand, Bolivien oder Indien verkosten, obwohl es dort einige trinkbare Exemplare geben soll. Es geht um die so genannten **autochthone Rebsorten**. Also Weine die eine gewisse regionale Bedeutung in ihren Anbaugebieten haben, aber anders als Merlot oder Cabernet Sauvignon, wenn überhaupt nur in den Regalen einiger Fachhändler stehen. Aber sind es nicht gerade diese Nischenweine, die die Weinwelt mit unbekanntem Geschmacksnuancen bereichern.

Wir freuen uns einige dieser Exoten mit Euch zu verkosten

Ort: Weinladen, Veteranenstr. 14
Zeit: 20:30 Uhr
Preis: 30€

>>> **am 3.12. gibt es das Rotweinseminar „Weine zum Fest“.**

Manch einer kennt vielleicht die Situation. Ihr sollt Euch um den Wein kümmern. Es ist Weihnachten und niemand will als geizig gelten. Also ein paar Euro mehr ausgegeben und Chianti Classico klingt auch edel. Der Wein hat zwei Stunden geatmet. Also alles richtig gemacht, oder?

Speisen und Wein – das Thema handeln wir sicher nicht in drei Stunden ab. Keiner wird hier zum Sommelier. Aber es gibt ein paar Regeln und so kann man die größten Fehler vermeiden. Wir wollen mit Euch bei 8-9 Weinen verkosten und vielleicht kommen dabei ein paar tolle Ideen, was gut zueinander paßt.
Lust bekommen?

Ort: Weinladen, Veteranenstr. 14
Zeit: 20:30 Uhr
Preis: 30€