



Seminarprogramm Villa Verde 2022

Wein-Einsteiger-Seminare

Dies ist unser Basisweinseminar für die erste Orientierung. Mit klassischen Weinen führt ein Sommelier kurzweilig durch den Abend. Zur Stärkung reichen wir Rohmilchkäse von Affineur Waltmann und verschiedene Brotsorten dazu.
Beginn: 19:00 Uhr/Dauer: ca. 3 Stunden

„Weinwissen“ in 3 Stunden zum Kenner 89,- €
Termine: Fr, 09.09.2022 | Fr, 23.09.2022 | Fr, 30.09.2022 |
Fr, 30.09.2022 | Fr, 28.10.2022 | Fr, 25.11.2022

Ländersache & Genussabende

Unsere Länderthemen werden von landestypischen Gerichten, die mit saisonalen Produkten zubereitet werden, passend zu den Weinen begleitet. Unser Sommelier stellt nicht nur die Weine, sondern auch die Besonderheiten der Weinländer unterhaltsam vor.
Beginn: 19:00 Uhr/Dauer: ca. 3 Stunden

Weine der Iberischen Halbinsel 119,- €
Termine: Fr, 26.08.2022 | Fr, 11.11.2022 | Sa, 10.12.2022

Unbekanntes, schönes Italien – die unentdeckten Perlen des Landes 127,- €
Termine: Sa, 17.09.2022 | Fr, 04.11.2022

Genussabende – Fortgeschritten

Unsere exklusiven Genussabende richten sich an Weinliebhaber und Aficionados. Die Abende werden mit einem Menü passend zum Thema begleitet. In kleinem Rahmen mit limitierter Platzanzahl führt Ina Finn durch den Abend. Beginn ist jeweils 19:00 Uhr.

Rioja – Stilwein oder Terroirwein 165,- €
Termin: Sa, 22.10.2022

Sensorik – „Korrespondenz Wein und Speisen“ 195,- €
Termin: Sa, 12.11.2022

Sake – Nektar aus Reis 195,- €
Termin: Sa, 05.11.2022

Chardonnay – Bourgogne versus die „anderen“ 225,- €
Termin: Sa, 03.09.2022

Pinot Noir – Bourgogne versus die „anderen“ 225,- €
Termin: Sa, 03.12.2022

Champagner – Feinste Perlen im Glas 249,- €
Termin: Sa, 17.12.2022

Champagne Maily Grand Cru 225,- €
Termin: Fr, 07.10.2022

FIRMENEVENTS/INDIVIDUELLE WEINVERANSTALTUNGEN/WEINPRÄSENTE – rufen Sie uns an! Tel: **040-88 12 80 27**

Detaillierte Informationen über unsere Seminare und weitere Termine unter:



Seminarprogramm Villa Verde 2022

Tagesseminare

Unsere Tagesseminare richten sich an Kollegen aus der Branche, aber auch Weinliebhaber, Weinkenner und die, die es werden wollen.

Die Seminare beginnen in der Regel 9:30/10:00 Uhr und enden gegen 16:30/17:00 Uhr.

Neben zwei "Kaffeepausen" organisieren wir ein leichtes Mittagessen. Für Ihr leibliches Wohl sorgen wir.

Modul I

Leitfaden durch die Welt des Weines 199,- €

Termine: Sa, 24.09.2022 | Sa, 19.11.2022 | Mo, 28.11.2022

Modul II

Weinkenner 245,- €

Termine: Di, 6.09.2022 | Sa, 26.11.2022 | Di, 29.11.2022

Modul III

Sensorik – Die Welt unserer Sinne – Tagesseminar 245,- €

Termine: Sa, 1.10.2022 | Mi, 30.11.2022

Wir führen des Weiteren exklusive Veranstaltungen für individuelle Gruppen durch. Fragen Sie uns gerne an. Sollten Sie Fragen zu Weiterbildungsmöglichkeiten für Ihr Team haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir führen individuelle Fachkurse bei uns in der Villa Verde oder auch inhouse bei Ihnen vor Ort durch.

FIRMENEVENTS/INDIVIDUELLE WEINVERANSTALTUNGEN/WEINPRÄSENTE – rufen Sie uns an! Tel: **040-88 12 80 27**

Detaillierte Informationen über unsere Seminare und weitere Termine unter: