



WEIN-MUSKETIER

Trinkkultur erleben!

bei unseren Seminaren 2018/2019

EINFACH ANMELDEN:

Tel: 071 62 - 30 55 31

Mail: mail@weinmusketier-salach.de

& GENIEßEN!

WEIN - MUSKETIER

Eislinger Str. 66
73084 Salach

Telefon: 07162 305531

mail@weinmusketier-salach.de
www.weinmusketier-salach.de

*”Weintrinker sehen gut aus,
sind intelligent,
sexy und gesund!“*

– Hugh Johnson –



WEIN - MUSKETIER

Trinkkultur erleben!

bei unseren Seminaren 2018/2019

Samstag, 27. Oktober 2018 um 17.30 Uhr

Mittwoch, 31. Oktober 2018 um 19 Uhr (Tag vor Feiertag)

Whisky - Genuss-Seminar - Event im Weindepot

Sie wissen außergewöhnliche Whiskys zu schätzen, oder beginnen gerade erst sich dafür zu interessieren?

Dann ist dieses Whiskyseminar eine sehr gute Wahl!

Angel's share (Whisky für alle)

Whisky ist vielseitig.

Das zeigt allein schon die Möglichkeit seiner Schreibweise: Whisky, Whiskey oder Whisk(e)y.

Wir werden uns mit dem geschichtlichen Hintergrund genauso beschäftigen, wie mit den Herstellungsverfahren. Die unterschiedlichen Charaktere und Geschmackserlebnisse durch Probieren kennenlernen und beleuchten, wie diese zustande kommen.

Bei der Probe versuchen wir zu ergründen, warum Whiskys unterschiedlich getrunken werden - pur, mit Wasser oder auf Eis. Was ist Single Malt und wie unterscheiden sich die verschiedenen Typen weltweit. Mit den Engeln werden wir nur wenig teilen (Angel's share) und das meiste selbst genießen.

Erleben Sie einen interessanten, geselligen und inspirierenden Abend in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Preis pro Person: 59,00 Euro

Inklusive eines vollwertigen warmen Essens, einem Getränk zur Begrüßung, Whisky, Mineralwasser und Brot.

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Samstag, 17. November 2018 um 17.00 Uhr

Samstag, 23. November 2019 um 17.30 Uhr

Premium-Kamin-Weine - Weinprobe am Abend

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Große Namen und heiße Geheimtipps: alles außer gewöhnlich.

Manche nennen sie Klassiker, andere bezeichnen sie als Kultweine ...

Was macht einen Wein außergewöhnlich?

Ist es die geringe verfügbare Menge?

Ist es der Name des Winzers oder des Anbaugebiets?

Sind es die Bewertungen?

Ist es der Preis?

Oder ist es doch alleine die Qualität?

Machen Sie sich selbst ein Bild!

Erleben Sie an diesem Abend große Namen wie Amarone, Brunello, Bordeaux-Crus, Chateauf-du-Pape

Außerdem präsentieren wir Ihnen einige Geheimtipps, die das Zeug zum zukünftigen Kultwein haben.

Preis pro Person: € 79,00

inklusive Empfangsgetränk, Wein, passenden kleinen Speisen, Seminarunterlagen, Brot und Mineralwasser

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Freitag, 23. November 2018 um 19 Uhr

Gin-Tasting - Wein & Sonstiges

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

An diesem Abend dreht sich alles um GIN:

Gin-Tasting (für Skeptiker und Begeisterte)

Wir haben einen verdammt coolen und professionellen Barkeeper gefunden: David Barth!

Er wird uns durch einen geschmackvollen, lustigen aber auch lehrreichen Wacholder-Abend begleiten.

Zudem ist er ein Vertriebsmitarbeiter eines angesehenen Gin-Herstellers.

Verkostet werden viele verschiedene Gins mit unterschiedlichen Tonic Watern. So kann jede(r) für sich selbst den wahren Unterschied und die beste Kombi herausfinden.

Um eine Nahrungs-Basis vor dem Tasting aufzubauen, reichen wir ein paar Canapés zu einem lässigen Empfangsgetränk. Knabberereien und Mineralwasser während unserer Gin-Abendveranstaltung sind selbstverständlich und inklusive.

Zur Pause sowie zum Abschluss erhält jeder noch einen Gin-Tonic-Drink seiner Wahl, den er gerne in geselliger Runde im Eventbereich des Salacher Ladens genießen kann.

Wir freuen uns auf einen tollen Abend mit Ihnen.

Ihr WEIN-MUSKETIER Team!

Preis pro Person: € 59,00

Beginn: 19 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Freitag, 7. Dezember 2018 um 19 Uhr

Samstag, 13. Juli 2019 um 17.30 Uhr

Prickelndes & Schäumendes - Weinseminar

„Champagner ist das einzige Getränk, das eine Frau schöner macht, je mehr sie davon trinkt“, das meinte zumindest Madame de Pompadour, die legendäre Geliebte Ludwigs XV – und wer sollte es besser wissen als sie?

Lernen Sie bei diesem Weinevent die Unterschiede kennen zwischen Perlwein, Schaumwein, Sekt, Cava, Crémant und natürlich Champagner.

Verkosten Sie Prickelndes und Schäumendes aus aller Welt und in vielen Geschmacksrichtungen. Und erfahren Sie Interessantes darüber, wie diese Weine hergestellt, gelagert und serviert werden.

Am Ende dieses beschwingten und unterhaltsamen Abends können Sie problemlos über

das Thema Schaumweine fachsimpeln und wissen vor allem sehr genau, welche Ihnen am besten schmecken.

Erleben Sie einen interessanten, geselligen und inspirierenden Abend im angenehmen Ambiente in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Preis pro Person: 59,00 Euro
inklusive Empfangsgetränk, Schaumweinen, Seminarunterlagen, Brot und Mineralwasser

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Freitag, 1. Februar 2019 um 19 Uhr

Samstag, 19. Oktober 2019 um 17.30 Uhr

Wein & Käse, Genuss - Weinseminar

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Sie trinken gern Wein? Und Sie lieben Käse?

Dann erleben Sie, dass sich der Genuss durch die Kombination dieser beiden Köstlichkeiten noch weiter steigern lässt!

Wein und Käse - da läuft Genießern das Wasser im Mund zusammen. Sie werden an diesem Abend köstliche Kombinationen kennenlernen – ob mit Schaum-, Weiß- oder Rotweinen.

Dazu erhalten Sie selbstverständlich alle Informationen zu den verkosteten Tropfen, Rebsorten und Anbaugebieten sowie zur Käseherstellung.

Erleben Sie einen interessanten, geselligen und inspirierenden Abend in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Preis pro Person: 59,00 Euro
Inklusive Begrüßungsgetränk, Käse & Wein, Mineralwasser, Brot sowie Seminarunterlagen

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Freitag, 8. Februar 2019 um 19 Uhr

Wein-Einmaleins - Weinseminar

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Was das kleine Einmaleins für die Mathematik ist, ist dieses Seminar für den Wein. Allerdings kann ich Ihnen versprechen, dass es bei weitem nicht so trocken ist. Wir kombinieren gute Stimmung, viel Praxis (= Verkostungen), eine professionelle Präsentation und ausführliche Unterlagen zum Mitnehmen.

Erleben Sie einen geselligen Abend unter Weinfreunden. Das Seminar ist genau das Richtige für Sie wenn Sie...
gern Wein trinken, sich bei der Auswahl des richtigen Tropfens aber nicht immer ganz sicher sind, schon immer wissen wollten, warum Ihnen manche Weine schmecken,

andere aber nicht, die wichtigsten Rebsorten kennenlernen und herausfinden wollen, wie sie sich unterscheiden, auch mitreden wollen, wenn andere über Weine fachsimpeln.

Preis € 39,00
Inklusive Begrüßungsgetränk, 6 Weinen, Mineralwasser, Brot sowie Seminarunterlagen

Beginn: 19 Uhr
Dauer: ca. 2,5 Stunden

Donnerstag, 14. Februar 2019 (Valentinstag) um 19 Uhr

Samstag, 9. November 2019 um 17.30 Uhr

Wein & Schokolade, Genuss - Weinseminar

Eine köstliche Trüffelpraline zu einem gehaltvollen Portwein – ein geniales Dessert.

Ein Stück edelherbe Lagenschokolade zum kräftigen Rotwein – ein toller Abschluss für einen Abend am Kamin.

Aber: Schokolade zu Schaumwein oder zu Weißweinen? Unbedingt!

Tauchen Sie ein in die faszinierende Vielfalt möglicher Kombinationen, lassen Sie sich verführen von der süßen Harmonie zwischen Schokolade und Wein.

Schokolade macht glücklich - Wein auch!
Warum nicht doppeltes Glück genießen?

Erleben Sie einen interessanten, geselligen und inspirierenden Abend im angenehmen Ambiente in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Christina Schillinger, geprüfte Sommelière, wird Sie an neue Geschmackserlebnisse heranführen und Wissenswertes zu dieser ausgefallenen Kombination verraten.

Preis pro Person: 39,00 Euro
Inklusive Begrüßungsgetränk, 8 Weine und passende Premium-Schokoladen, Mineralwasser, Brot sowie Seminarunterlagen.

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Samstag, 12. Oktober 2019 um 17.30 Uhr

Sensorik - Wein mit allen Sinnen genießen - Weinseminar

Erleben Sie einen interessanten, geselligen und inspirierenden Abend in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.
„Ich kenne diesen Geruch, aber es fällt mir im Moment einfach nicht ein, was es ist.“

Geht es Ihnen auch so?
Dann entdecken Sie in diesem Seminar Wein mit allen Ihren Sinnen:
Sehen, Hören, Fühlen ... und natürlich vor Allem: Riechen und Schmecken.

Welches sind die typischen Aromen von Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Co.?

Wie unterscheiden sich reinsortige Weine von Cuvées?

Wie entwickelt sich ein Wein im Laufe der Zeit und welche Weine eignen sich zum Lagern?

Wie erkennen Sie die wichtigsten Weinfehler?

Dies und vieles mehr behandeln wir im Verlauf dieses Weinabends, wie immer mit vielen praktischen Verkostungen, Freude und Unterhaltung.

Preis pro Person: 49,00 Euro
Inklusive Begrüßungsgetränk, 8 Weinen, Mineralwasser, Brot sowie Seminarunterlagen

Beginn: 17.30 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Freitag, 25. Oktober 2019 um 19 Uhr

Wein-Europa-Reise - Weinseminar

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Jedes Land hat seine typischen Rebsorten und seine speziellen Weine.

Entdecken Sie Klassiker wieder neu und lassen Sie sich von aktuellen Trends überraschen.

Wir begeben uns auf eine Weinreise durch ganz Europa.

Entdecken und erschmecken Sie unterschiedliche Weinländer und -anbaugebiete. Lernen Sie dabei typische und außergewöhnliche Rebsorten kennen.

Erleben Sie eine abwechslungsreiche Mischung, die klassische Weine ebenso enthält, wie neue Weinstile.

Preis pro Person: € 39,00
Inklusive Begrüßungsgetränk, 6 Weine, Mineralwasser, Brot sowie Seminarunterlagen

Beginn: 19 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Samstag, 7. Dezember um 17.30 Uhr

Starke Typen: Sherry, Portwein und edelsüße Tropfen

in unserer neuen Event- und Seminarlocation vom WEIN-MUSKETIER Salach.

Früher als das Getränk für ältliche Damen verschrien, sind sie heute wieder total angesagt.

Täglich poppen neue trendige Bars in den kultigsten Städten auf und servieren Sherry, Portweine und andere verstärkte und edelsüße Weine.

Es sind ideale Begleiter zu cremigen Nachspeisen, kräftigen Käsen, zarter Gänseleber oder fruchtig-scharfen exotischen Gerichten. Und natürlich sind sie - für sich alleine - beste Freunde für lange Abende am Kamin.

Es lohnt sich, diese besonderen Tropfen, die zu den ältesten Weinen der Welt gehören, kennenzulernen. Verkosten Sie eine unglaubliche Bandbreite und alle Geschmacksrichtungen, von knochentrocken über medium bis zuckersüß. Natürlich erfahren Sie nebenbei auch noch das Wichtigste darüber, wie diese Weine hergestellt werden und zu welchen Schmankerln man sie am besten genießt.

Kosten: € 59,00
inklusive passenden kleinen Speisen, Brot, Mineralwasser und Seminarunterlagen

Beginn: 17.30 Uhr

Dauer: ca. 2,5 Stunden

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Genuss-Seminaren. Diese finden ab sofort in unserer neu geschaffenen Event- und Seminarlocation des WEIN-MUSKETIER Salach statt. Mindestalter zur Teilnahme an unseren Seminaren ist 18 Jahre!

Aus Erfahrung wissen wir, dass spätestens zu Weihnachten 90% der Seminare ausgebucht sind. Daher empfehlen wir Ihnen eine rechtzeitige Anmeldung entweder per Mail oder per Telefon (Kontaktdaten auf der Rückseite dieses Flyers).

Gerne stellen wir Ihnen in unseren Ladengeschäften Göppingen und Salach auch Geschenkgutscheine speziell für Ihr Wunschseminar aus (ohne Preisangabe).

Wir freuen uns auf eine sicherlich tolle gemeinsame Veranstaltung mit Ihnen und Ihren Bekannten.

