

Weinseminare  
im F.X. Muschelkalk  
Dreimühlenstraße 32, München

Montag, 25. März 2024

von 16.00 – 17.30 Uhr



## **vinophiles know-how für Mitarbeiter in der Gastronomie & Hotellerie**

mit dem Sommelier Philipp Künemund \*

Das Ziel dieser Schulung ist die Vermittlung von praxisorientiertem, im Restaurant nützlichem und anwendbarem Weinwissen.

Inhalte dieses Seminars sind unter anderem, die qualitätserhaltende Lagerung der Weine, die optimalen Servier- und Trinktemperaturen, das fachgerechte Öffnen von Weinflaschen mit unterschiedlichen Verschlüssen, die Auswahl der für den jeweiligen Wein idealsten Weingläser, das Dekantieren, den richtigen Service am Gast und das Erkennen möglicher Weinfehler.

Preis pro Teilnehmer\*in: Euro 30.—

Für Mitarbeiter von Kunden der Linke Weinhandelsgesellschaft ist das Seminar kostenlos.

Bitte melden Sie sich unter [pk@linke-weine.de](mailto:pk@linke-weine.de) rechtzeitig und verbindlich an, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

\* Philipp Künemund, IHK-geprüfter Sommelier  
Seine letzten beruflichen Stationen waren die Gourmetrestaurants Tantris, Schloss Lerbach und Dallmayr. Seit Anfang 2014 ist Philipp Künemund bei der Linke Weinhandelsgesellschaft mbH tätig und arbeitet regelmäßig stellvertretend in den verschiedensten Gourmetrestaurants. Seit Mai 2017 ist er nebenberuflich als Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland e.V. tätig.