

Online-Weinseminar
am 10. Februar 2022 um 19.00 Uhr

Grundkurs für Weinschmecker mit Sommelier Philipp Künemund

Über Geschmack lässt sich streiten, oder eben nicht. Sprich, jeder hat seine eigene Wahrnehmung, seinen eigenen Geschmack. Aber wie lässt sich dieser etwas differenzierter beschreiben und erklären? Bei der täglichen Reizüberflutung fällt es uns nicht immer leicht, uns auf Riechen und Schmecken zu konzentrieren und unsere Wahrnehmung dann in Worte zu fassen.

Warum schmeckt mir ein Wein so gut? Welche Aromen erkenne ich? Was sind die prägenden Aspekte am Gaumen? Zu welcher Speise passt der Wein am besten? Alles Fragen die sich jeder von uns schon einmal gestellt hat.

In diesem Seminar geht es um Weinsensorik, also um fachkundiges Weinprobieren und um das Kombinieren von Wein und Speisen. Lernen Sie die wichtigsten Grundlagen und Parameter dafür kennen. Das wird Ihnen helfen, Erklärungen zu finden, warum Ihnen ein Wein schmeckt oder nicht und stärkt Ihr Selbstbewusstsein im Diskurs über Weine. Freuen Sie sich auf ein lehrreiches, aber auch genussvolles Seminar!

Das dazu nötige Weinpaket besteht aus jeweils einer 0.75l Flasche Riesling vom Schiefer, Weingut Clüsserath / Mosel, Chenin Blanc „Original“, Raats Family / Stellenbosch, Médoc Cru Bourgeois, Château Saint-Aubin / Bordeaux, den Weinsteckbriefen dazu und ein kleines Kompendium zum Seminar. Außerdem enthält das Paket die Zugangsdaten und die technische Anleitung für die Online-Weinprobe.

Der Gesamtpreis für das Weinpaket inklusive der Teilnahmegebühr beträgt € 59.50 zuzüglich 5.—Euro Versandkosten innerhalb Deutschlands und Österreich. Das Paket können Sie über folgende Bezugsquellen bestellen:

Linke Weinhandelsges. mbH, 85662 Hohenbrunn, info@linke-weine.de, Tel. 08102/895868 oder im Online Shop bei www.weingood.de



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

