

Online-Weinseminar

Montag, 03. Januar 2022
von 15.00 – 16.30 Uhr

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



mit 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, der richtige Service am Gast und das Erkennen möglicher Weinefehler.

Die Seminargebühr beträgt 20.— Euro (inklusive MwSt). Mitarbeiter*innen von Kunden der Linke Weinhandelsgesellschaft mbH können kostenlos an dem Seminar teilnehmen.

Um teilzunehmen, senden Sie einfach eine E-Mail an pk@linke-weine.de. Sie erhalten dann eine Bestätigung mit weiteren Informationen und den Zugangsdaten zum Zoom.



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 Weinhandelsgesellschaft mbH tätig und arbeitet regelmäßig stellvertretend in den verschiedensten Gourmetrestaurants. Seit Mai 2017 ist er ehrenamtlich als Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland e.V. tätig.