

Wein-Sensorik-Seminar

mit Sommelier Philipp Künemund*

am Freitag, 6. März 2026
um 19.00 Uhr im F.X. Muschelkalk

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 jede/r von uns schon einmal gestellt hat.

In diesem Seminar geht es um Wein-Sensorik, 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!

Preis pro Teilnehmer*in Euro 60,--

Bitte melden Sie sich über info@linke-weine.de rechtzeitig an, da 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 ehrenamtlich als Vizepräsident der Sommelier Union Deutschland e.V. tätig.

