

Weinseminare

mit Buchautor Bernulf Bruckner

Wein ist Sonnenlicht, das von Wasser
zusammen gehalten wird.
(Galileo Galilei)



© Andreas Tischler

Gerhard Zadrobilek – Radsportprofi, Weinliebhaber und mittlerweile erfolgreicher Rinderzüchter – sein „Kobe Beef Austria“ gilt als bestes Rindfleisch Österreichs (VINARIA)

Wein-Consulting

3500 Krems, Sauergasse 1

Tel./Fax 02732/87678

wein.consulting@aon.at

www.wein-consulting.at

**Wir machen Weinseminare für Kenner und Genießer
an den bezauberndsten Plätzen unserer Heimat**

Wein-Consulting

Prof. Bernulf Bruckner, Sauergasse 1, 3500 Krems Tel./Fax +43(0)2732 87678

Weinseminare – Moderationen – Publizistik – Schätzungsgutachten

Liebe Weinfreunde!

*Das war wohl ein wenig missverständlich mit den Preisen für Gruppenseminare letztes Jahr, haben uns doch einige Fragen erreicht, weshalb wir plötzlich derartige Preissteigerungen vorgenommen hätten. Daher zur Klärung: die angegebenen Gesamtpreise sind **Komplettangebote für das jeweilige Seminar**, ausgehend von einer Teilnehmeranzahl von sechs bis zwölf Personen! Um es transparenter darzustellen, haben wir dieses Mal unter den Seminarpreisen die Einzelkosten pro Person angegeben, die sich z. B. bei zehn Teilnehmern ergeben würden. Andersrum gesagt: Bei einer höheren Anzahl von Gästen wird's für den Einzelnen noch wesentlich günstiger!*

*Lassen Sie uns bei dieser Gelegenheit auch auf ein weiteres ganz wichtiges Detail hinweisen, weil auch hier nachgefragt wurde: Unsere Lehrveranstaltungen werden grundsätzlich mit Weinen der Oberklasse bestückt! Wir meinen, Menschen nachhaltig von etwas zu überzeugen, bedarf entsprechend hoher Qualität. Somit zählt die Auswahl sehr guter Weine bei jeder einzelnen Veranstaltung untrennbar zu unserer (bislang auch sehr erfolgreich praktizierten) Philosophie. Wie anders sollte man jemandem auch erklären können, was einen „besseren Wein“ ausmacht, wenn er diesen nie kennenlernt. – Übrigens: optimal lässt sich das beim Seminar über die **Top-Weine Österreichs** erleben, das wir auf mehrfachen Wunsch wieder in unser Angebot aufgenommen haben (s.a. Bilder, Seite 3 und 12).*

So wie bisher können Sie unser neues Kursprogramm sowohl in gedruckter als auch in elektronischer Form beziehen. Auf unserer Website www.wein-consulting.at steht das jeweils aktuelle Programm zum Download bereit. Außerdem finden Sie dort weiterhin aktuelle Informationen und Angebote.

Wir würden uns sehr freuen, Sie 2017 in unserem Langenloiser Weinkolleg begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Spaß mit und beim Wein!

*Mit herzlichen Grüßen
Ihr Bernulf Bruckner*

P.S.: Unsere Seminare finden überwiegend im URSIN Haus statt; das ist die zentrale Vinothek des Kamptals mit hübschen Seminarräumlichkeiten. Gleichzeitig beherbergt es auch das Fremdenverkehrszentrum Kamptal, wo man Ihnen bei der Suche nach Gästezimmern gern behilflich sein wird.

URSIN HAUS Langenlois, Tel. 02734/2000-0 – info@ursinhaus.at

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten, besuchen Sie bitte
unsere Website: **www.wein-consulting.at**
oder schicken Sie ein Mail an: **wein.consulting@aon.at**

Wein-Consulting – Österreichs erster Privatanbieter von Weinseminaren
Leben und erleben Sie *Weingenuss* in des Wortes ursächlichster Bedeutung!

✧ Kursprogramm 2017 ✧

Seminare mit Schwerpunkt österreichische Weine:

- ✧ Weinkultur I – *Unser beliebtes Basisseminar* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **25.3., 13.5., 16.9., 14.10.**
- ✧ Weinkultur II – *Für den fortgeschrittenen Weinfreund* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **4.11.**
- ✧ Weinkultur III – *Vom Weinliebhaber zum Connaisseur* (1 Tag)
Termin (Samstag, 9.00 Uhr): **25.11.**
- ✧ Der Grüne Veltliner – *Die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins* (Nachmittag)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **22.4.**
- ✧ Top-Weine aus Österreich – einige der besten Gewächse im Jahrgangvergleich
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **7.10.** (Beschreibung: siehe Gruppenseminare!)

Seminare für Gruppen nach Vereinbarung:

Auf den Seiten 8 bis 10 stellen wir Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Seminare für kleine und große Gruppen vor, die Sie zu Ihrem Wunschtermin mit uns vereinbaren können, eine Zusammenfassung finden Sie auf Seite 12. Zu allen Kursen übermitteln wir Ihnen gern Informationsblätter über Inhalte und Details.

Sämtliche Kurse können auch an einem Ort Ihrer Wahl durchgeführt werden!



Die Weine vom vergangenen Rotwein-Seminar

(v.l.: 2012 Blaufränkisch Uwe Schiefer „Szapary“, 2005 Rioja Bodegas Altanza „Lealtanza“ Reserva Club, 2004 Barolo Conterno-Fantino „Sori Ginestra“ Riserva, 2004 Chianti classico Marchese Antinori Riserva, 2005 Burgunder Latour „Corton Grancey“ Grand Cru, 2009 Bordeaux Château Bataille, 2009 IGT Tua Rita „Giusto di Notri“, 2010 Zinfandel Ravenswood, 2001 Shiraz Salomon Estate „Altus“)

Das beliebteste und meistgebuchte Seminar
*Der Basis-Kurs – und gleichzeitig Ausgangspunkt
für alle anderen Veranstaltungen der Wein-Consulting*

„Weinkultur“ Teil I

Schlicht und einfach die Grundlagen des Weingenusses

*Manchmal habe ich so das Gefühl,
eine Flasche Wein sei mehr wert
als die ganze Dichterei.
(Gottfried Keller)*

Zielgruppe:

Weinliebhaber und Konsumenten, die einerseits durch mehr Wissen, andererseits durch den kultivierten Umgang mit Wein ihre Freude am Genuss edler Rebensäfte steigern und vertiefen möchten.

Der Besuch dieser Lehrveranstaltung berechtigt den Absolventen zur Teilnahme an sämtlichen weiterführenden Seminaren!

Programm:

- ✧ Was ist „Weinkultur“? (Definition, Anwendung in der Praxis)
- ✧ Weinqualität – wie entsteht sie, wodurch wird sie beeinflusst, wie erkenne ich sie?
- ✧ Wein und Gesundheit
- ✧ Richtiges Servieren (Das passende Glas, Servier- und Trinktemperaturen, Dekantieren – wann, wie, wie lange?)
- ✧ Zubehör – brauchbares und unnötiges
- ✧ Wein und Speisen – die Prioritäten
- ✧ Über Lagerung und Alterung
- ✧ Die Weinprobe – über das richtige Kosten
- ✧ Die Wein(an)sprache – Weinbeschreibung (Charakteristika und typische Geschmacksassoziationen)
- ✧ Weineinkauf – aber richtig!
- ✧ Ein wenig Theorie – Mostgewicht, Qualitätsstufen, Prädikatsweine
Was sagt mir ein Weinetikett?
Kurzüberblick: Österreichs Weinbaugebiete/Rebsorten
- ✧ Fragestunde – allgemeine Diskussion

Seminardauer: 5 ½ Stunden (von 9.00 - 12.00 und von 14.00 - 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: **€ 120,--**

Termine 2017: 25.3., 13.5., 16.9., 14.10. (jeweils Samstag)

Sämtliche Seminare werden für Gruppen ab 6 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

Die Fortsetzung unseres beliebten Weinkultur-Zyklus
auf dem Weg zur Weinkennerschaft:

„Weinkultur“ Teil II

Weinjahr und Winzer – Reben und Weine

*Wenn einer beim Wein ist,
dann ist er schon zu zwei'n!
(Mascha Kaléko)*

Zielgruppe:

Weinfreunde, die über das erforderliche Basis-Wissen verfügen und ihre Kenntnisse in Theorie und vor allem der Praxis weiter ausbauen und vertiefen möchten.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme am Kurs „Weinkultur I“ voraus!

Programm:

- ✧ Wie entsteht Wein (Das Weinjahr, ein Blick in Weingarten und Keller, aus der Traube wird Wein)
- ✧ Österreichs Weine (Die wichtigsten Rebsorten und ihre Geschmackscharakteristika)
- ✧ Sensorik – Verkostungstechnik
- ✧ Über die Weinsprache (Weinbeschreibung – schematische Darstellung, die Konstitution des Weines)
- ✧ Die Weinbewertung nach internationalen Maßstäben
- ✧ Die gedeckte Weinkost (Vorbereitung und Durchführung einer „Blindprobe“)
- ✧ Degustationsexpertise (Vertiefung der „Erkostungstechniken“ am praktischen Beispiel)
- ✧ Harmonie von Wein und Speisen – einfach und leicht gemacht durch die Kenntnis der wichtigsten Grundlagen und Regeln
- ✧ Besuch eines Winzers, mit Kellerbegehung und Weinverkostung sowie anschließender Diskussion

Seminardauer. ca. 6 Stunden (von 9.00 - 12.00 und von 14.00 - ca. 17.00 Uhr)
Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 120,--

Termin 2017: Samstag, 4. November

Sämtliche Seminare werden für Gruppen ab 6 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

Der faszinierende dritte Teil, inklusive Weinkolleg-Diplom*

„Weinkultur“ Teil III

Österreichs Weingärten und ihre Spezialitäten – Schaumweine – Degustationserkenntnisse (inkl. Weinkolleg-Diplom*)

*Der Wein wirkt stärkend auf den Geisteszustand,
den er vorfindet. Er macht die Klugen klüger
und die Dummen dümmer!
(Jean Paul)*

Zielgruppe:

Weinfreunde und -kenner mit Hang zum „Professionalismus“, die mehr Kompetenz und vinologisches Fachwissen erlangen wollen.

Wein-Gourmets und jedermann mit Neigung zur Gourmandise.

ACHTUNG: Der Besuch dieses Seminars setzt die vorherige Teilnahme an den Kursen „Weinkultur I“ und „II“ voraus!

Programm:

- ✧ Österreichs Weinbaugebiete und ihre Spezialitäten
(Ein ausgiebiger und umfassender Überblick)
- ✧ Perlen im Glas
(Alles über Sekt und Champagner)
- ✧ Was bedeutet das?
(BSA, Barrique, kontrollierte Gärung, reduktiver/oxidativer Ausbau, u.a.m.)
- ✧ Geschmacksempfindungen und -assoziationen
(Beschäftigung mit Aromarad und Aromakoffer)
- ✧ Degustationserkenntnisse am Beispiel heimischer Weine
(Gedeckter und nachträglich kommentierter Verkostungs-Quervergleich)
- ✧ Diskussion – Fragestunde – kleines Kolloquium (Teilnahme nicht obligat)
- ✧ ANHANG:
Im Restaurant: Ein kurzer Blick in die Welt des Sommeliers
(Aufgaben, Ausrüstung/Inventar, Dekantieren, Service, Beratung, Weinkarte, Reklamationen, etc.)

Seminardauer. ca. 5 ½ Stunden (von 9.00 - 12.00 und von 14.00 - 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 120,--

Termin 2017: Samstag, 25. November

**) bei Nachweis des Besuches aller drei Lehrveranstaltungen, Weinkultur I, II und III, und Teilnahme am Abschluss-Kolloquium (nicht obligat)*

Sämtliche Seminare werden für Gruppen ab 8 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

Mittlerweile eines unserer beliebtesten Seminare!

Eine Rebsorte feiert internationale Karriere

Der Grüne Veltliner und seine 1000 Facetten

**Sie meinen, den Grünen Veltliner zu kennen?
Dann besuchen Sie bitte dieses spannende
und aufschlussreiche Seminar!**

Wir versprechen Ihnen eine andere erfreuliche Sicht der Dinge!

Es ist ein typisch österreichisches Schicksal, das dem Grünen Veltliner beschieden ist – im Inland denken zahlreiche Weinliebhaber bei seinem Namen immer noch an den einfachen, süffigen „Brettljausen-Begleiter“ früherer Jahre, im Ausland erweist er sich mittlerweile als erfolgreichster Botschafter heimischer Weinkultur und feiert unglaubliche Triumphe.

Woran das liegen mag? Vermutlich einfach daran, dass die enorme Bandbreite dieses Gewächses, das in seiner Topform den besten (und teuersten!) Weißweinen der Welt das Fürchten lehrt, hier zu Lande nach wie vor schwer unterschätzt wird.

Dieses Seminar sollte jedem Teilnehmer etwas bieten, dem einen, weil er sich von der hohen Qualität unterschiedlichster Veltliner überzeugen kann, dem andern, weil er sich dabei in seiner ohnehin längst gefassten (positiven) Meinung auf eine besonders erfreuliche Weise bestätigt fühlen wird.

Programm:

- ✧ Über die Rebsorte - Herkunft, Terroir, die „Auslandskarriere“, Geruchs- und Geschmacksanmutungen, Degustationserkenntnisse, Reifespanne, Veltliner als Speisenbegleiter, Ausblick.
- ✧ Variante 1a – der „Leichte“: klassisch, feingliedrig, zart würzig
- ✧ Variante 1b – der „Neue“: keck, resch, geradlinig, intensiv
- ✧ Variante 2 – der „Feine“: mittelgewichtig, finessereich, ausgewogen
- ✧ Variante 3 – der „Große“: stoffig, kompakt, generös, brillant
- ✧ Variante 4 – der „reife“ Veltliner: charaktervoll, vielschichtig, souverän
- ✧ Variante 5 – Veltliner im kleinen Holz: geschmeidig, mollig, cremig
- ✧ Variante 6 – Veltliner-Sekt: animierend, prickelnd, sexy
- ✧ Variante 7 – das Hochprädikat: edelsüß, verführerisch, betörend

Seminardauer: ca. 2 ½ Stunden (von 14.00 – 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. 8 Weinproben (darunter einige absolute Topweine!),
inkl. ausführlicher Seminarunterlagen: **€ 75,--**

Termin 2017: Samstag, 22. April

Sämtliche Seminare werden für Gruppen ab 8 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

WEINSEMINARE FÜR GRUPPEN AB 6 - 12 PERSONEN

Top-Weine aus Österreich

**Der wohl spannendste Wettstreit, der bei Weinen möglich ist:
Das Duell jung gegen reif – nicht aber „irgendwelcher“ Weine,
sondern ausschließlich mit Rebensäften der heimischen Oberliga.**

12 Weine – 6 „Pärchen“ treten zu diesem Wettstreit an – Paarungen, die es in dieser Form am Markt längst nicht mehr gibt. Und bestehend aus heimischen Topweinen, die zu den besten ihrer Kategorie zählen und dies in den vergangenen Jahren durch entsprechende Wertungen in renommierten Fachmagazinen oder bei anderen hochkarätigen Anlässen bewiesen haben.

Programm:

- ✧ Degustation wie beschrieben
- ✧ Erkennen von Rebsorten und Terroir
- ✧ Erkosten der jeweiligen Jahrgangsstilistik
- ✧ Gemeinsame Bewertung und Diskussion

Semindauer: ca. 2,5 Stunden (z. B. von 14.00 – 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 900,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem Einzelpreis pro Person von € 90,--

Heuer letztmalig auch als Fixseminar (7. Oktober/14.00 h) € 99,--



Wein-Schnupperkurs(e)

**Eine vergnügliche Entdeckungsreise
in die Welt des Weins**

Programm/Schnupperkurs 1

- ✧ Weinqualität – wie sie entsteht und woran man sie erkennt
- ✧ Beim Wein mitreden können – die „Hand-Methodik“
- ✧ Servierkunde – Gläser, Trinktemperaturen und Dekantierregeln
- ✧ Wie kostet man richtig? – kurzer Abriss der Weindegustation
- ✧ Wir organisieren eine Weinkost – das Wesentlichste

Programm/Schnupperkurs 2

- ✧ Was ein Weinetikett zu erzählen hat – die relevanten Details
- ✧ Wein und Speisen – acht Grundempfehlungen, die zur Idealehe führen
- ✧ Über Lagerung und Reifung von Weinen – wie man richtig lagert, welche Weine es verdienen, und worauf es dabei ankommt
- ✧ Wein & Gesundheit – Heiteres und Seriöses

Semindauer: jeweils ca. 3 Stunden (z. B. von 14.00 - 17.00 Uhr, auch abends!)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 690,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 69,--**

Erleben Sie einen repräsentativen Überblick über die bedeutendsten

Rotweine der Welt

**Eine genussvolle, weltumspannende Entdeckungsreise
mit ausgesuchten Gewächsen**

Programm:

- ✧ Österreich (Weinbaugebiete, Rebsorten, Besonderheiten)
- ✧ Spanien (Rioja, Ribera del Duero, Priorato, Toro, u.a.)
- ✧ Italien (Südtirol, Venetien, Piemont, Toskana, der „Süden“, u.a.)
- ✧ Frankreich (Côtes du Rhône, Burgund, Bordeaux, u.a.)
- ✧ Die „Neue Welt“ (Kalifornien, Chile, Argentinien, Australien, Südafrika)

Zur Verkostung gelangen **neun hochwertige Weine** aus unserem Privatkeller.
(Und wenn wir hochwertig sagen, meinen wir das auch!)

Semindauer: ca. 6 Stunden (von 9.00 - 12.00 und von 14.00 - 17.00 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 1.350,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 135,--**

Achtung! Wir empfehlen dringend die vorherige Absolvierung unseres Basiskurses!



Ein beliebtes Seminar für alle, die ihre Kostfähigkeiten erweitern möchten:

Die Basis der Weindegustation

Ein Nachmittag, gedacht für Weineinsteiger aber auch kundige Weinfreunde, die die Grundlagen zum Kosten, Prüfen und Erkennen von Wein und Weinaromen erfahren möchten. Vermittelt wird Theoretisches und Praktisches rund um die Weindegustation, inklusive wertvoller Tipps und Anregungen aus der Praxis eines Weinjournalisten.

Programm:

- ✧ Weinqualität – wie man sie erkennt und fair beurteilen kann
- ✧ Weine bestimmen, beurteilen, bewerten, beschreiben, andere beraten
- ✧ Das Degustieren von Wein an praktischen Beispielen
- ✧ Die Grundlagen der Sensorik – Geruchs- und Geschmacksempfindungen
Wir arbeiten eine Stunde mit dem Aromakoffer
- ✧ Die wichtigsten Parameter für eine Weinverkostung
- ✧ Die Weinbewertung – Benotungssysteme, Schema, Kostkarte

Semindauer: ca. 3 Stunden (von 14.00 - 17.00 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 650,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 65,--**

Mit Ausnahme des Seminars über die Rotweine können sämtliche Veranstaltungen auch ohne vorherige Absolvierung eines Basis-Seminars besucht werden!

Erschließen Sie sich die Welt der wichtigsten ausländischen Weine!

Die Weine Frankreichs

*Es ist besser, voll guten Weines zu sterben als voll Durst.
(Französische Erkenntnis)*

Programm:

- ✧ Allgemeine Einführung, Interessantes/Wissenswertes
- ✧ Elsass, Loiretal, Côtes du Rhône, Provence, Languedoc;
- ✧ Champagne, Jura, Sud-Ouest, andere Weinbauregionen
- ✧ Burgund (Bourgogne), Bordeaux, inkl. aller Klassifikationen und Top-Weingütern

Seminardauer. ca. 5,5 Stunden (z.B. 9.00 - 12.00, 14.00 - 16.30 Uhr)

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 1.390,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 139,--**

Die Weine Italiens

Programm:

- ✧ Allgemeine Einführung, Interessantes/Wissenswertes
- ✧ Norditalien Südtirol, Friaul, Venetien, Lombardei, Emilia Romagna, Piemont
- ✧ Mittelitalien Toskana, Marken, Umbrien, Latium, Abruzzen und Molise
- ✧ Süditalien Kampanien, Basilikata, Apulien, Kalabrien, Sizilien

Seminardauer. ca. 5 Stunden (z.B. 9.00 - 12.00, 14.00 - 16.00 Uhr)

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 1.390,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 139,--**

Die Weine Spaniens und Portugals

Programm:

- ✧ Allgemeine Einführung, Interessantes/Wissenswertes
- ✧ Spanien - Rioja, Penedés, Priorato, Ribera del Duero, Toro, Jerez, u.v.a.
- ✧ Portugal - Port, Madeira, Vinho Verde, Alentejo, Dão, Moscatel de Setúbal, u.a.

Seminardauer. ca. 4 Stunden (z.B. 10.00 - 12.00, 14.00 - 16.00 Uhr)

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 1.290,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 129,--**

Weine der Neuen Welt

Programm:

- ✧ Allgemeine Einführung, Interessantes/Wissenswertes,
- ✧ Chile, Argentinien, Südafrika
- ✧ Australien, Neuseeland
- ✧ Kalifornien

Seminardauer. ca. 3 Stunden (z.B. von 9.00 - 12.00 oder von 14.00 - 17.00 Uhr)

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 1.050,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 105,--**

Anmeldung

für Person(en) zur Veranstaltung (bitte ankreuzen): Teilnahmepreise pro Person:

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------|
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil I | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil II | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil III | € 120,00 |
| <input type="radio"/> | Der Grüne Veltliner | € 75,00 |
| <input type="radio"/> | Top-Weine aus Österreich | € 99,00 |

am (Termine entnehmen Sie bitte den Seminar-Angeboten)

Teilnehmeradresse:

.....
Vor- und Zuname

.....
Telefon-Nr. / Mobil-Nr.

.....
Postleitzahl Wohnort

.....
Straße

.....
Hausnummer

Gruppenseminare bitte hier eintragen:

.....
Titel des gewünschten Seminars

.....
*gewünschter
Termin*

.....
*voraussichtl.
Teilnehmeranzahl*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Einbuchungen, Terminreservierungen, Auftragserteilungen – unbeschadet der Tatsache, ob sie schriftlich oder mündlich erfolgen – gelten als Fixbuchungen.

Stornierungen/Umbuchungen sind, wenn sie zum ersten Mal erfolgen, bis 30 Tage vor Beginn der gebuchten Veranstaltung kostenfrei! Danach verrechnen wir die übliche Stornogebühr von 50 %. Bei Absagen innerhalb von drei Tagen vor dem Seminartermin bzw. bei Nichterscheinen am vereinbarten Veranstaltungsort und -zeitpunkt werden die Teilnahmegebühren in voller Höhe angerechnet.

Kann der festgelegte Termin seitens *Wein-Consulting* aufgrund höherer Gewalt (Krankheit, Unfall, etc.) nicht eingehalten werden, erfolgt eine möglichst rechtzeitige Benachrichtigung des Kunden. Bereits geleistete Vorauszahlungen werden zu 100 % rückvergütet. Darüber hinausgehende Vergütungen etwaiger Spesen oder Nebenkosten können nicht gewährt werden.

.....
Datum

.....
Unterschrift

Das optimale Geschenk für Weinfreunde! Wir versenden Gutscheine nach Ihrer Wahl binnen 24 Stunden ab Einlangen Ihrer Bestellung!

Alle Seminare für Gruppen auf einen Blick

Gesamtpreise pro Seminar bei einer Teilnehmerzahl von 6 - 12 Personen inkl. Mwst.:

Wein-Schnupperkurse – Wein kann sooo viel Spaß machen! (3 Std.)	€ 690,--
Top-Weine aus Österreich – Topweine im Jahrgangvergleich (2,5 Std.)	€ 900,--
Basis der Weindegustation – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 650,--
Der Grüne Veltliner – und seine 1000 Facetten (2,5 Std.)	€ 700,--
Weinkolleg-Wochenende – In drei Tagen zum Weinkenner (inkl. Menü)	€ 3.250,--
Im Reich der Sinne – Eine Reise in die Welt der Empfindungen (4 Std.)	€ 990,--
Die großen Wein-Irrtümer – über Vorurteile und Ammenmärchen (3 Std.)	€ 850,--
Weinguide für Manager – Weinkompetenz als Erfolgsgrundlage (1 Tag)	€ 1.390,--
Das ABC der Weinsprache – inkl. Fachlexikon (3 Std.)	€ 850,--
(Weine beschreiben – für Sommeliers, Winzer, Händler und Konsumenten)	
Englisch für Winzer – Teil 1 + Teil 2 (2 Tage oder 4 Teile á 3 Std.)	€ 1.980,--

Weinseminare/Ausland:

Terroir - was ist das? – mit 12 typischen Weinen aus aller Welt (4 Std.)	€ 990,--
Weinkultur & Kultweine – eine nicht alltägliche Welt (3 ½ Std.)	€ 990,--
Perlende Weinwelt – Schaumweine international (3 Std.)	€ 890,--
Wein - Live!!! – Kamptal/Wachau, ein packender Vergleich (2 ½ Std.)	€ 750,--
Rotweine der Welt – ausgesuchte Gewächse rund um den Erdball (1 Tag)	€ 1.350,--
Die Weine Frankreichs – ein umfassender Querschnitt (1 Tag)	€ 1.390,--
Die Weine Italiens – Toskana, Piemont und vieles mehr (1 Tag)	€ 1.390,--
Die Weine Spaniens und Portugals – Rioja, Ribera, Port & Co. (4 Std.)	€ 1.290,--
Die Weine der „Neuen Welt“ – Kalifornien, Chile, Australien u.a. (3 Std.)	€ 1.050,--

Bitte fordern Sie unsere jeweiligen Info-Blätter an und **wählen Sie frei:**
Seminartyp, Termin, Zeitrahmen/Ablauf, Seminarort (wenn nicht Langenlois)



Letztens beim Seminar „Top-Weine aus Österreich“ verkostet

(v.l.: GV/Nigl Privat 2013-2006, RR/F.X.Pichler Kellerberg 2011-2003, SB/Tement Zieregg 2011-1998 (!), WB/Hiedler Maximum 2013-1999, Dockner Sacra 2012-09-06, BF/A.&H. Nittnaus Leithaberg 2011-2004)

Das Supergeschenk! Wir versenden **Gutscheine** für alle Seminare (oder
 Gutscheinbeträge) binnen 24 Stunden ab Einlangen Ihrer Bestellung!