

Weinseminare

mit Buchautor Bernulf Bruckner

„Im Wein liegt Wahrheit, und mit der stößt man überall an.“
(Friedrich Hegel, 1770-1831)



Florian Scheuba – der als „Feinschmecker des Jahres“ gefeierte Schauspieler und Kabarettist ist auch ein brillanter Weinkenner.

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!

Unser neues Kursprogramm erblickt pünktlich im November das Licht der Welt, und es gibt sowohl einiges Neues als auch Bewährtes zu entdecken. So wie immer, steht es auf unserer Homepage zum Download bereit, kann aber auch in gedruckter Form an Sie verschickt werden. Besucher der Weinbaugebiete Kremstal, Kamptal, Traisental und Wachau werden es auch in Hotels und bei diversen Weingütern finden – bitte einfach nachfragen! Oder bei uns anfordern!

*Neu ist heuer ein spannendes, aufschlussreiches Seminar über den **Riesling**, für das wir aufgrund unserer Erstinformation in den „Weinblättern“ bereits zahlreiche Anmeldungen vorliegen haben, sodass wir das Seminar im April gleich zweimal hintereinander anbieten. Ähnlich dem erfolgreichen Kurs über den Grünen Veltliner wird es auch bei den Rieslingen acht verschiedene Varianten dieser weltweit anerkannten Sorte zu verkosten geben. Wir empfehlen bei Interesse eine möglichst rasche Anmeldung!*

Total überrascht waren wir, dass das im letzten Kursprogramm angebotene Seminar über die „Top-Weine Österreichs“ binnen weniger Tage komplett ausgebucht war! Einige der Teilnehmer waren bereits ein- oder sogar mehrmals Gäste bei dieser Veranstaltung und wissen daher um die großartigen Weine, die dabei angeboten werden, bestens Bescheid. Also haben wir uns (wieder einmal, ich weiß, entgegen unserer ursprünglichen Aussage) dazu entschlossen, diese Veranstaltung ein weiteres Mal durchzuführen.

Denken Sie bitte daran: Neben etwas Theorie warten an diesem Tag ganz exquisite Tröpfchen auf Sie, die zu 90 % in dieser Form am Markt nicht mehr erhältlich sind! (Auch hier ist eine baldige Anmeldung ratsam!).

Wir würden uns sehr freuen, Sie 2018 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 neu aktualisierte 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 2018 ✧

Seminare mit Schwerpunkt österreichische Weine:

- ✧ Weinkultur I – *Unser beliebtes Basisseminar* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **24.3., 12.5., 15.9., 13.10.**
- ✧ Weinkultur II – *Für den fortgeschrittenen Weinfreund* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **3.11.**
- ✧ Weinkultur III – *Vom Weinliebhaber zum Connaisseur* (1 Tag)
Termin (Samstag, 9.00 Uhr): **24.11.**
- ✧ Der Riesling – *„König der Weißweine, Weißwein der Könige“* (Nachmittag)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **14.4., 21.4.**
- ✧ Der Grüne Veltliner – *Die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins* (Nachmittag)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **26.5.**
- ✧ Top-Weine aus Österreich – *Supergewächse im Jahrgangvergleich* (Nachm.)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **29.9.** (siehe: Gruppenseminare)

Seminare für Gruppen nach Vereinbarung:

Auf den Seiten 9 und 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!

So sieht bisweilen der Arbeitsplatz eines Weinverkosters aus. Ja – es ist Arbeit, die freilich bei guten Weinen auch ordentlich Spaß machen kann. Die besten Gewächse finden sich dann häufig in einem unserer beliebten Weinseminare!

Und die gibt es nur bei uns!



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

*Wer Wein trinkt, schläft gut,
Wer gut schläft, sündigt nicht,
Wer nicht sündigt, wird selig.
Wer also Wein trinkt, wird selig.
(Shakespeare))*

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, DAC
Was sagt mir ein Weinetikett?
Kurzüberblick: Österreichs Weinbaugebiete/Rebsorten

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 2018: 24.3., 12.5., 15.9., 13.10. (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

*„Essen ist ein Bedürfnis des Magens,
Trinken eines der Seele.“
(Claude Tillier)*

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

Semindauer. 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 2018: Samstag, 3. 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 Säufer kennt nicht das Gift,
der Abstinenzler nicht die
Heilkraft des Weines.
(Russisches Sprichwort)*

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 2018: Samstag, 24. 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 6 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

Neu ! Im Stil des erfolgreichen Seminars über den Grünen Veltliner

Der Riesling **Österreichs Beitrag zur Weltklasse**

**Kaum eine andere Rebsorte bringt derart komplexe und raffiniert gestrickte Weißweine hervor, wie das der Riesling vermag.
Erleben Sie die mannigfaltigen Varianten eines hinreißenden Weißweins in seiner unendlichen Bandbreite!**

Der weiße Riesling oder Rheinriesling, wie er auch genannt wird, ist eine der ganz großen Weißweinsorten der Welt. Was im Kamp- und Kremstal oder in der Wachau aus dieser Sorte gekeltert wird, hat – ohne übertriebenen Lokalpatriotismus – oftmals Weltklasseformat. Aber auch andere Gebiete, wie Weinviertel, Traisental, Wagram und – nicht zu vergessen – die Landeshauptstadt Wien können mit ausdrucksstarken Rieslingen punkten.

Was gute Rieslinge besonders auszeichnet, ist der harmonische Gleichklang aus Frucht, Säure und Extrakt, sowie die Vielschichtigkeit ihrer Aromen. Gleichzeitig verfügen die besten Sortenvertreter über ein hohes Maß an Eigenständigkeit, zeigen ihr unverwechselbares Terroir und überzeugen mit Strahlkraft, Eleganz und Finesse. Erfahren, besser noch, erschmecken Sie, was große Rieslinge ausmacht – einige der herausragendsten Gewächse werden in diesem Seminar vorgestellt!

Programm:

- ✧ Über die Rebsorte – Herkunft, Terroir, Geruchs- und Geschmacksanmutungen, Degustationserkenntnisse, Reifespanne, Speisenbegleitung
- ✧ Variante 1 – der „Süffelwein“, mittelgewichtig, rassig, trinkanimierend
- ✧ Variante 2 – Terroir schmecken – Kremstal at it's best
- ✧ Variante 3 – Terroir schmecken – Große Klasse vom Heiligenstein (Kamptal)
- ✧ Variante 4 – Terroir schmecken – Top-Smaragd aus der Wachau
- ✧ Variante 5 – der „Pirat“ – vermutlich *die* Überraschung des Seminars
- ✧ Variante 6 – Rieslingsekt – prickelnd, anregend, fruchtverspielt
- ✧ Variante 7 – der reife Riesling, komplex, authentisch, mit Weite und Tiefe
- ✧ Variante 8 – das Hochprädiat, verlockend süß, pikant, betörend

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

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. 8 Weinproben (fast nur Topweine!),
inkl. ausführlicher Seminarunterlagen:

€ 90,--

Termine 2018: Samstag, 14.4., 21.4.

Sämtliche Seminare werden für Gruppen ab 6 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: **€ 80,--**

Termin 2018: Samstag, 26. Mai

**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: € 950,--*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem Einzelpreis pro Person von € 95,--

Heuer nochmals auch zum Fixtermin (29. September 2018/14.00 h) € 110,00



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!

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 | € 80,00 |
| <input type="radio"/> | Der Riesling | € 90,00 |
| <input type="radio"/> | Top-Weine aus Österreich | € 110,00 |

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 ½ Std.)	€ 950,--
Basis der Weindegustation – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 650,--
Der Grüne Veltliner – und seine 1000 Facetten (2 1/2 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.)	€ 2.400,--

Weinseminare/Ausland:

Weinkultur & Kultweine – eine nicht alltägliche Welt (3 ½ Std.)	€ 990,--
Terroir - was ist das? – mit 12 typischen Weinen aus aller Welt (4 Std.)	€ 990,--
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.)	€ 1.250,--
Die Weine der „Neuen Welt“ – Kalifornien, Chile, Australien u.a. (3 Std.)	€ 990,--

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



„Weinpfarrer“ Hans Denk und Winzer Erwin Retzl aus Zöbing luden zur „denkwürdigen“ Degustation von Weinen aus der Schatzkammer des Winzers bis zurück an den Anfang des vorigen Jahrhunderts (v.l.n.r. Thomas Maurer, Hans Denk, Florian Scheuba)

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