

Weinseminare

mit Buchautor Bernulf Bruckner

„Alter ist irrelevant, es sei denn, du bist eine Flasche Wein.“
(Joan Collins)



Leo Lukas – Kabarettist, Bühnenautor, Schriftsteller (u.a. auch im Autorenteam der berühmten Perry Rhodan-Serie) und Schüttelreimer (s.a. Seite 12)

Wein-Consulting

3500 Krems, Saurgasse 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, Sauergrasse 1, 3500 Krems Tel./Fax +43(0)2732 87678
Weinseminare – Moderationen – Publizistik – Schätzungsgutachten

Liebe Weinfreunde!

Ein kleines bisschen sind wir schon stolz darauf: Es ist das dreißigste Kursprogramm, das wir Ihnen heuer pünktlich in der ersten Novemberhälfte vorlegen dürfen! Freilich wird es auch das letzte sein, das wir in gedruckter Form erstellen. Schon vor längerer Zeit angekündigt, machen wir dieses Mal ernst und reduzieren unser Seminarangebot ab Ende 2019 auf ein Minimum, das wir dann nur noch in Form eines „Weinbriefes“ und auf unserer Homepage veröffentlichen.

Es nützt halt nix, die Zeit vergeht, und man wird nicht jünger dabei. Aber mit diesem Satz soll bitte keine Wehmut mitschwingen, sondern die Freude über viele tolle Jahre, in denen sich unser kleines Unternehmen „zu einer erfolgreichen Institution in Sachen Weinausbildung in Österreich“ entwickelt hat (O-Zitat: ÖWM), die heute auf mehr als 30.000 zufriedene Seminar-Absolventen zurückblicken kann. Andererseits bedeutet es natürlich auch, dass die Gelegenheit, den gesamten Weinkultur-Zyklus zu besuchen, heuer ein letztes Mal gegeben sein wird. Außer Sie finden einige Gleichgesinnte, die sich als Gruppe anmelden und dann auch gern passende Termine auswählen können.

Die Veranstaltungen über den Grünen Veltliner und den Riesling (beide mit großartigen Weinen verknüpft) werden heuer zum letzten Mal angeboten werden, lediglich für das Basisseminar „Weinkultur“ wird es später nochmals ein paar Termine geben, die Sie dann, wie eingangs erwähnt, auch unserer Homepage entnehmen können. Hier steht auch das neue Kursprogramm zum Download bereit, das wir Ihnen auf Anforderung gern in gedruckter Form zusenden.

Ach ja, gerade jetzt vor Weihnachten dürfen wir Sie daran erinnern: das neue Buch „Schüttelfieber – Schüttelreime über Wein und anderes Wichtiges – ist mittlerweile im Buchhandel erhältlich. Sie können es gern auch direkt bei uns bestellen, dann senden wir es Ihnen zum Buchhandelspreis von € 17,90 portofrei zu! Falls Sie das lieber bei Ihrem Buchhändler tun, hier die genauen Daten: LW-Verlag, ISBN 978-3-9504163-7-4.

Wir würden uns sehr freuen, Sie 2019 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 auch 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 2019 ✧

Seminare mit Schwerpunkt österreichische Weine:

- ✧ Weinkultur I – *Unser beliebtes Basisseminar* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **23.3., 11.5., 14.9., 19.10.**
- ✧ Weinkultur II – *Für den fortgeschrittenen Weinfreund* (1 Tag)
Termine (Samstag, 9.00 Uhr): **9.11.**
- ✧ Weinkultur III – *Vom Weinliebhaber zum Connaisseur* (1 Tag)
Termin (Samstag, 9.00 Uhr): **30.11.**
- ✧ Der Riesling – „*König der Weißweine, Weißwein der Könige*“ (Nachmittag)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **13.4.**
- ✧ Der Grüne Veltliner – *Die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins* (Nachmittag)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **27.4.**
- ✧ Top-Weine aus Österreich – Supergewächse im Jahrgangvergleich (Nachm.)
Termin (Samstag, 14.00 Uhr): **5.10. (das allerletzte Mal!)**

Seminare für Gruppen nach Vereinbarung:

Auf den Seiten 9, 10 und 12 stellen wir Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Seminare für kleine und große Gruppen vor, die Sie zu Ihrem Wunschtermin mit uns vereinbaren können. Fordern Sie bitte die Informationsblätter über Inhalte und Details an!



Die herausragenden Weine zum Rieslingseminar, bei dem die unglaubliche Bandbreite der Sorte eindrucksvoll dokumentiert wurde. Heuer letztmalig im Angebot! (v.l.n.r.: F.X. Pichler/Loiben „Burgstall“ 2016, Nigl/Senfenberg „Privat“ 2016, Bründlmayer/Langenlois „Heiligenstein Alte Reben“ 2016, Van Volxem/Wiltingen (Mosel-Saar) „Scharzhofberger“ 2016, Weinbach/Kaysersberg (Elsass) „Cuvée Colette“ 2016, Steininger/Langenlois Rieslingsekt 2015, Knoll/Loiben „Vinotheksfüllung“ 2006, Huber/Reichersdorf Trockenbeerenauslese 2015

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 2019: 23.3., 11.5., 14.9., 19.10. (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

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 2019: Samstag, 9. 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 2019: Samstag, 30. 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!

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 Hochprädikat, 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 2019: Samstag, 13. April

**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 „Brettjausen-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, Reifespäne, 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 2019: Samstag, 27. 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

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

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

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

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

Heuer letztmals auch zum Fixtermin (Samstag, 5. Oktober, 14.00 h) € 110,--



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 – einfach und fundiert
- ✦ 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

Seminardauer: 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!)

Seminardauer: 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: € 1.450,-*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 145,-**

Achtung! Wir empfehlen dringend die vorherige Absolvierung unseres Basiskurses!



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

Die Basis der Weingustation

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 Weingustation, inklusive wertvoller Tipps und Anregungen aus der Praxis eines Weinjournalisten.

Programm:

- ✘ Weinqualität – wie man sie erkennt und fair beurteilen kann –
einfach und verlässlich durch die bewährte „Hand-Methodik“
- ✘ Weine bestimmen, beurteilen, bewerten, beschreiben, andere beraten
- ✘ Das Degustieren von Wein an praktischen Beispielen
- ✘ Die Grundlagen der Sensorik – Geruchs- und Geschmacksempfindungen –
eine spannende Stunde mit dem Aromakoffer
- ✘ Die wichtigsten Parameter für eine Weinverkostung
- ✘ Die Weinbewertung – Benotungssysteme, Schema, Kostkarte

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

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Seminarpreis inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: € 750,-*

*entspricht bei z. B. 10 Teilnehmern einem **Einzelpreis pro Person von € 75,-**

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 soo viel Spaß machen! (3 Std.)	€ 690,--
Top-Weine aus Österreich – Topweine im Jahrgangsvergleich (2 ½ Std.)	€ 1.050,--
Basis der Weindegustation – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 750,--
Der Grüne Veltliner – und seine 1000 Facetten (2 1/2 Std.)	€ 750,--
Weinkolleg-Wochenende – In drei Tagen zum Weinkenner	€ 3.400,--
Im Reich der Sinne – Eine Reise in die Welt der Empfindungen (4 Std.)	€ 990,--
Das ABC der Weinsprache – inkl. Fachlexikon (3 Std.)	€ 850,--
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.)	€ 1.090,--
Terroir - was ist das? – mit 12 typischen Weinen aus aller Welt (4 Std.)	€ 1.090,--
Rotweine der Welt – ausgesuchte Gewächse rund um den Erdball (1 Tag)	€ 1.450,--
Die Weine Frankreichs – ein umfassender Querschnitt (1 Tag)	€ 1.490,--
Die Weine Italiens – Toskana, Piemont und vieles mehr (1 Tag)	€ 1.490,--
Die Weine Spaniens/Portugals – Rioja, Priorat, Ribera, Port & Co. (4 Std)	€ 1.250,--
Die Weine der „Neuen Welt“ – Kalifornien, Chile, Australien u.a. (3 Std)	€ 990,--

Wählen Sie selbst: Seminartyp, Termin, Seminarort (wenn nicht Langenlois)

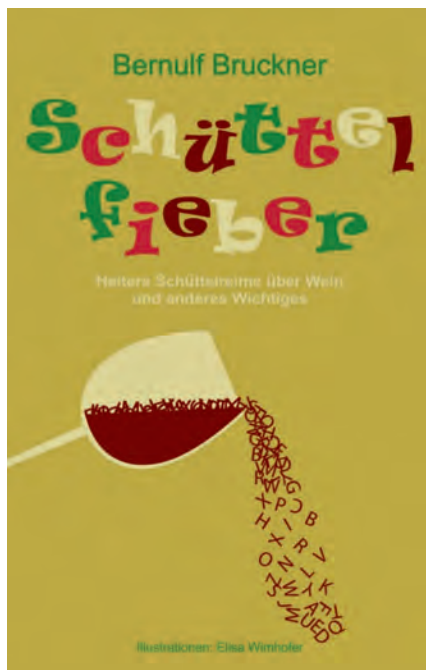
Lange geplant – mittlerweile erschienen:
Das neue Buch mit tausend „heiteren Schüttelreimen über Wein und anderes Wichtiges!“

Schüttelreime sind etwas Besonderes, sind ein Feuerwerk der Wortkunst, heißt es. Genau ein solches feuert der Autor, unterstützt von zahlreichen Literaten aus dem gesamten deutschsprachigen Raum in diesem Buch ab.

Der inhaltliche Bogen ist weit gespannt, Wein, Gesundheit, Musik, Kulinarik, Bäuerliches findet sich hier ebenso wie Themen aus der Beziehungskiste in allen Nuancen, die das Leben so bereithält. Und auch manch nachdenklich Machendes ist darunter.

Dennoch: „Wer wissen möchte, was einen Schüttelreim ausmacht und weswegen man sich dabei manchmal halbtot lachen kann, findet hier den rechten Zugang!“, so der Autor.

Lassen Sie sich bitte überzeugen – der Preis ist ein kleiner – die Schmunzelmomente sind groß. Versprochen!



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