



WEINGALERIE Dr. Müller, Kavaliershäuser Schloss Albrechtsberg, 01099 Dresden, Bautzner Str. 130 –
Tel.: 0351 / 251 78 19 – Mobil: 0179 / 532 19 31 www.winzer-mueller.de Email: mail@winzer-mueller.de

*Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht schon beim ersten Glas aufgeben.
Werner Mitsch*

Weinseminare Januar bis März 2012

Beginn: jeweils **19:00 Uhr**, wenn nicht anders ausgewiesen
Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen, um vorherige Anmeldung wird gebeten.
Sie erreichen uns mit der Linie 11, Haltestelle Elbschlösser.

Januar

Freitag, 6.1.

Wein und Käse

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Mittwoch, 11.1

Weinland Ungarn

Die ungarischen Weine, die derzeit in Deutschland im Allgemeinen erhältlich sind, repräsentieren in keiner Weise, die wirkliche ungarische Weinszene. Über eine neue Bezugsquelle kann ich jetzt eine sehr interessante Weinprobe anbieten. Weine verschiedener Regionen Ungarns und sehr vielseitiger Winzer in sehr guten Qualitäten stehen zur Probe.
19,00 €

Donnerstag, 12.1.

Weinland Deutschland

Der Blick auf Frankreichs und Italiens Weinen ist immer sehr verlockend. Aber auch Deutschland bietet in Hinblick auf Vielfalt, Qualität und Anbaugebieten viel Eigenes. Sie werden auch vertraut gemacht mit dem deutschen Weingesetz. Setzen wir uns kritisch auseinander mit den Besonderheiten und den Möglichkeiten des Weinbaues in unserem Lande und erweisen wir dem Weißwein unsere Referenz.
17,00 €

Montag, 16.1.

WeinSalon

Unser WeinSalon hat sich gut etabliert. Gerade deshalb freuen wir uns über jeden neuen Weinbegeisterten, der zu uns stößt. Dabei geht es uns nicht um einen elitären Club, wo man mit angelesenem Wissen über Weine redet, die man nicht getrunken hat. Es ist ein zwangloser Treff von Weinfreunden und natürlich Weinfreundinnen ohne festes Programm. Die Spielregeln sind:

- jeder Teilnehmende bringt eine Flasche Wein mit, die ihm am Herzen liegt, von allen getrunken und kommentiert wird
- es sollte über alle Fragen gesprochen werden, hauptsächlich den Wein betreffend, aber nicht nur
- und man lernt wieder viele interessante Menschen kennen.

Mittwoch, 18.1.

Weinland Portugal

Das Weinland der zukünftigen Überraschungen! Wir erleben für uns neue, autochthone Rebsorten und ungewohnte, wie spannende Cuvee`s. Auch ist der traditionelle wie wundervolle Portwein ein wichtiger Gegenstand unserer Verkostung.
17,00

Donnerstag, 19.1.

Die kulinarische Weinprobe – Frankreich

Frankreich ist die Heimat des guten Essens und Trinkens immer gewesen und geblieben. Mit einem Querschnitt wichtiger und auch berühmter Speisen, den dazu gehörenden Weinen und auch die Geschichten dazu, wollen wir uns einen schönen Abend gestalten. Natürlich können wir auch über Kalorien reden, aber wichtiger ist doch wohl die Lust am Essen und Trinken.
22,00 €

Samstag, 28.1.

Die besten Weine

Für die Interessierten an höchsten Weinqualitäten wollen wir in lockeren Abständen ein Seminar anbieten, wo im kleinen Kreis anerkannte Spitzenwein kommentiert und probiert werden. Dazu wird der Weinspezialist Tino Schmidt aus seinem Wissen schöpfen, um uns die Weine näher zu bringen. Wir

wollen hier ganz bewusst, den finanziellen Spielraum nutzen, um die bedeutendsten Weine der verschiedenen Anbaugebiete ins Glas zu bekommen. Hier sehen Sie die zu verkostenden Weine: www.winzer-mueller.de/media/content/files/Die-besten-Weine-der-Welt.pdf
70,00 €

Februar

Mittwoch, 1.2. Literarischer Weinabend mit Texten von Wilhelm Busch

Die wunderschönen Geschichten von Wilhelm Busch wollen wir uns etwas zu Gemüte führen, jedoch nicht einen Heidelbeerlikör eines Hans Huckebein dabei trinken. Dabei fällt uns schon was Besseres ein!
17,00 €

Donnerstag, 2.2. Sensorik - Seminar

Ich habe das Konzept dieses Seminar noch exakter gefasst. Das Erkennen und Beschreiben von Aromen im Wein ist nur ein Teil – und nicht mal ein ganz großer – sensorischen Könnens. Viel wichtiger ist das Schulen der Sinnesorgane zur Wahrnehmung der komplexen Erscheinungsformen des Weines. Die sensible Empfindung der Komponenten eines Weines und deren Zuordnung, sind viel wichtiger als der Streit über Grünen Apfel oder Grapefruit. Dazu werden wir entsprechende Übungen durchführen
19,00 €

Dienstag, 7.2. 22:30 Uhr Schlenderweinprobe bei Vollmond

Das Gelände um die Elbschlösser ist am Tage wundervoll, wie wird es erst dann bei Vollmond sein! Auch wenn der Himmel bedeckt sein, so wird es doch hell genug sein, um die Anlage wie die Blicke auf Dresden genießen zu können. Bewusst wollen wir auf Fackeln u.ä. Beleuchtungen verzichten.
10,00 €

Donnerstag, 9.2. Wein und Käse

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Freitag, 10.2. Whisk(e)y – International

Dieses Einführungsseminar für Whiskytrinker zeigt die grundsätzlichen Unterschiede schottischer, irischer, amerikanischer Vertreter dieser Getränke. Auch über Blend und Single Malt wollen wir sprechen und trinken. Dieses Seminar soll Sie in die Lage versetzen, die Vielfalt dieses Getränkes besser beurteilen und genießen zu können.
22,00 €

Dienstag, 14.2. Valentinstag - Wein und die Liebe

Lyrische und erotische, romantische und derbe Texte der Literatur sowie Sprüche und Plaudereien werden den Abend interessant gestalten. Spritziger Sekt und wohlschmeckende Weine runden zu einem angenehmen Abend. Auch gut zum Verschenken geeignet!
19,00 €

Mittwoch, 15.2. Weinland Rumänien

Es wohl an der Zeit, sich mit Rumäniens Weinbau wieder zu beschäftigen. Große Geschichte, lange Traditionen und viele neue Namen prägen das Bild. Langsam ist auch eine gewisse Verfügbarkeit von Originalabfüllungen auf dem deutschen Markt festzustellen. Versuchen wir an den besten Überlieferungen anzuknüpfen.
17,00 €

Freitag, 17.2. Wein und Käse

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Samstag, 18.2. Die kulinarische Weinprobe Spanien

Spanien ist nicht nur ein Land voller touristischer Höhepunkte, sondern auch ein dankbares Feld für gutes Essen und sehr interessanter Weine. Ich möchte Ihnen kulinarische Folge von erfreulichen

Produkten des Essens und Trinkens anbieten, auch um Sie anzuregen, dieses und jenes in Ihren häuslichen Speiseplan aufzunehmen.
22,00 €

Montag, 20.2. Rosenmontag - WeinSalon

Unser WeinSalon hat sich gut etabliert. Gerade deshalb freuen wir uns über jeden neuen Weinbegeisterten, der zu uns stößt. Dabei geht es uns nicht um einen elitären Club, wo man mit angelesenem Wissen über Weine redet, die man nicht getrunken hat. Es ist ein zwangloser Treff von Weinfreunden und natürlich Weinfreundinnen ohne festes Programm. Die Spielregeln sind:

- jeder Teilnehmende bringt eine Flasche Wein mit, die ihm am Herzen liegt, von allen getrunken und kommentiert wird
- es sollte über alle Fragen gesprochen werden, hauptsächlich den Wein betreffend, aber nicht nur
- und man lernt wieder viele interessante Menschen kennen.

Dienstag, 21.2. Faschingsdienstag - Die verrückte Weinprobe - Wein und Eier NEU!

Alle vernünftigen Weinbücher sagen, dass Eierspeisen und Wein nicht wirklich zusammen passen. Andererseits sind Eier, in unsern Regionen hauptsächlich das Hühnerei, extrem vielseitig einsetzbar und bilden dem nahrhaften Grundstock vieler einsamer Singlehaushalte. Wir wollen also mit einem zwinkerndem Auge probieren, was es wirklich damit auf sich hat.
22,00 €

Mittwoch, 22.2. Aschermittwoch - Wein und Gesundheit – Wein die schmackhafteste Medizin

Im Grunde bewegt dieses Thema doch alle. Ich möchte Sie über die neuen medizinischen Erkenntnisse informieren und Ihnen verschiedene Weinstile zum Probieren anbieten, die den unterschiedlichen Lebenssituationen freundliche Begleiter sind. Lassen Sie uns diskutieren über einen kultivierten Weingenuss!
17,00 €

Donnerstag, 23.2. Die kulinarische Weinprobe Wein und Schokolade

Ein Thema, das wahrhaft in aller Munde ist. Aber auch ein geeignetes Spielfeld für alle Leckermäuler. Über Sinn und Unsinn einer Verbindung solcher geschmacksintensiver Produkte werden wir sprechen und probieren. Aber auch feststellen, dass Schokolade zu ganz neuen Qualitäten gelangt ist.
22,00 €

Freitag, 24.2. Wein und Käse

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Samstag, 25.2. Die kulinarische Weinprobe - Spanien

Spanien ist nicht nur ein Land voller touristischer Höhepunkte, sondern auch ein dankbares Feld für gutes Essen und sehr interessanter Weine. Ich möchte Ihnen kulinarische Folge von erfreulichen Produkten des Essens und Trinkens anbieten, auch um Sie anzuregen, dieses und jenes in Ihren häuslichen Speiseplan aufzunehmen.
22,00 €

März

Freitag, 2.3. Die kulinarische Weinprobe - Wein und Käse Spanien

In Ergänzung zu unserem Klassiker „Wein und Käse“ möchte ich in diesem Seminar den Schwerpunkt auf ausgewählte Länder legen, deren Käseproduktion legendär und vielseitig ist. Nicht nur die Milch verschiedener Tierrassen sondern auch andere Überlegungen und Technologien führen zu neuen Geschmackseindrücken. Selbstverständlich – und das ist der zweite Schwerpunkt des Seminars – werden wir korrespondierende und typische Weine dieses Landes verkosten.
22,00 €

Samstag, 3.3. Whisk(e)y – International

Dieses Einführungsseminar für Whiskytrinker zeigt die grundsätzlichen Unterschiede schottischer, irischer, amerikanischer Vertreter dieser Getränke. Auch über Blend und Single Malt wollen wir sprechen

und trinken. Dieses Seminar soll Sie in die Lage versetzen, die Vielfalt dieses Getränkes besser beurteilen und genießen zu können.
22,00 €

Donnerstag, 8.3. 19:00 Uhr Frauen und Wein - Ihre Feier zum Internationaler Frauentag
Wir wollen dieses Thema im Verlauf der Weingeschichte beleuchten und zeigen, wie Frauen den Wein beeinflussten und sich von ihm beeinflussen ließen. Gewürzt mit Anekdoten und Zitaten soll es ein angenehmer Abend zu Ehren der Frauen und des Weines werden. Selbstverständlich probieren wir auch entsprechende Weine.
17,00 €

22:30 Uhr Schlenderweinprobe bei Vollmond
Das Gelände um die Elbschlösser ist am Tage wundervoll, wie wird es erst dann bei Vollmond sein! Auch wenn der Himmel bedeckt sein, so wird es doch hell genug sein, um die Anlage wie die Blicke auf Dresden genießen zu können. Bewusst wollen wir auf Fackeln u. ä. Beleuchtungen verzichten.
10,00 €

Freitag, 9.3. Whisky – Fassstärken Serie 1
Da das Interesse an Whisky ungebrochen ist und auch deutlich zunehmend sich darstellt, möchte ich ein spezielles Gebiet dieses wunderschönen Themas anbieten. Als nicht alltägliche Besonderheit werden hin und wieder auch Abfüllungen in Fassstärke (rund 50 Vol %) angeboten. Wir wollen nun an Beispielen vergleichen, wie sich geschmacklich die Destillate mit dem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt gegenüber den auf die bekannte Trinkstärke gefüllten Destillaten auswirken. Es ist eine sehr spezielle, wie ungewöhnliche Verkostung.
30,00 €

Mittwoch, 14.3. Die kulinarische Weinprobe Wein und Schokolade
Ein Thema, das wahrhaft in aller Munde ist. Aber auch ein geeignetes Spielfeld für alle Leckermäuler. Über Sinn und Unsinn einer Verbindung solcher geschmacksintensiver Produkte werden wir sprechen und probieren. Aber auch feststellen, dass Schokolade zu ganz neuen Qualitäten gelangt ist.
22,00 €

Donnerstag, 15.3. Wein und Käse
Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Samstag, 17.3. Die kulinarische Weinprobe – Italien
Es hat sich gezeigt, dass es sehr wichtig ist, den Zusammenhang zwischen Speisen und Wein noch stärker herzustellen. Ich möchte als Ziel des Seminars wichtige regionale Weine vorstellen und diese in Verbindung mit den speziellen nationalen Speisen bringen. Wir werden beides verkosten, wobei ich Wert darauf lege, dass die Produkte auch wirklich aus dem Ursprungsland stammen.
22,00 €

Montag, 19.3. WeinSalon
Unser WeinSalon hat sich gut etabliert. Gerade deshalb freuen wir uns über jeden neuen Weinbegeisterten, der zu uns stößt. Dabei geht es uns nicht um einen elitären Club, wo man mit angelesenem Wissen über Weine redet, die man nicht getrunken hat. Es ist ein zwangloser Treff von Weinfreunden und natürlich Weinfreundinnen ohne festes Programm. Die Spielregeln sind:

- jeder Teilnehmende bringt eine Flasche Wein mit, die ihm am Herzen liegt, von allen getrunken und kommentiert wird
- es sollte über alle Fragen gesprochen werden, hauptsächlich den Wein betreffend, aber nicht nur
- und man lernt wieder viele interessante Menschen kennen.

Donnerstag, 22.3. Wein und Käse
Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag (vom Frischkäse bis zum Roquefort) begleiten, werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten. Nutzen Sie diese!
19,00 €

Freitag, 23.3. CULINARIA - Garnelen und Krebse

Shrimps. Gambas. Prawns wie Strandkrabben und Taschenkrebse sind Bezeichnungen für Krustentiere. Diese Namen werden oft sehr unsortiert gebraucht. Wir wollen etwas Ordnung in diesen sprachlichen Wirrwarr bringen und entsprechende Beispiele – auch mit verschiedenen Dipps - verkosten (ohne Hummer und Languste). Die Möglichkeiten für passende Weine sind unendlich groß.
25,00 €

Vorschau

Donnerstag, 5.4. Gründonnerstag - Die kulinarische Weinprobe - Wein und Schokolade
Ein Thema, das wahrhaft in aller Munde ist. Aber auch ein geeignetes Spielfeld für alle Leckermäuler. Über Sinn und Unsinn einer Verbindung solcher geschmacksintensiver Produkte werden wir sprechen und probieren. Aber auch feststellen, dass Schokolade zu ganz neuen Qualitäten gelangt ist.
22,00 €

Freitag, 6.4. Wein und Literatur - Ringelnatz und Portwein
Der Dichter Joachim Ringelnatz mit seiner skurrilen Denk- und Dichtweise pflegte bei seinen Auftritten mit einem Glas Portwein in der Hand seine Gedichte vorzutragen. Vielleicht kann man Ringelnatz erst mit Portwein so richtig begreifen?
19,00 €

Samstag, 7.4. Ostern - CULINARIA Rosen und Wein mit sortenreinen Rosenmarmeladen
Bald beginnt der Frühling und wir wollen uns schon einen Vorgeschmack verschaffen. Es ist sicher ein seltener Fall, dass es Marmeladen (Brotaufstriche) sortenrein von verschiedenen Rosensorten gibt. Wir wollen einige probieren und uns an der Vorstellung des nahenden Frühlings erfreuen. Blühende Rosen werden wir nicht zu diesem Zeitpunkt haben, aber wohlschmeckende Weine.
22,00 €

Weinreise nach Rumänien mit AugustusTours vom 20.April bis 27. April und vom 27. April bis 4. Mai 2012

Ich freue mich, dass dieses höchst traditionelle Weinland nun endlich das Ziel unserer Weinreise ist. Wir sind überzeugt, ein spannendes Programm aufgestellt zu haben, welches den Weinbau dieses interessanten Landes wirklich repräsentiert. Sie sollten sich überzeugen lassen, dass in Rumänien viel interessantere und deutlich bessere Weine erzeugt, als jene, die in Deutschland verkauft werden. Es ist eine Reise für Neugierige!

Bei Nachfragen wenden Sie sich bitte an mich oder an AugustusTours.

Ferienwohnungen

Im Kavaliershaus Schloß Albrechtsberg verfügen wir über zwei Ferienwohnungen. Wir würden uns sehr freuen, Sie oder Ihre Gäste hier begrüßen zu können. Natürlich sind wir auch sehr dankbar über eine Empfehlung im Bekanntenkreis, im Arbeitsumkreis und bei Freunden.
www.winzer-mueller.de/ferienwohnung.html

Weinausschank im Weinberg

Der Winzer Lutz Müller dankt allen Gästen der Straußwirtschaft für das fleißige Austrinken seiner Weine.

Ab März ist sonntags von 11:00 bis ca. 19:00 unser beliebter Weinausschank im Weinberg geöffnet, dann wieder mit eigenen Weinen des neuen Jahrgangs

Wir hoffen wieder auf viele Gäste.

Aktuelle Informationen finden Sie unter www.winzerlutzmueller.de .