



*Geld allein macht nicht glücklich.  
Du musst schon Wein davon kaufen.*

## Weinseminare 2018

**Beginn: jeweils 19:00 Uhr**, wenn nicht anders ausgewiesen

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen, um vorherige Anmeldung per Mail wird gebeten.  
Sie erreichen uns mit der Linie 11, Haltestelle Elbschlösser.

### Oktober

**Donnerstag, 4.10. Die kulinarische Weinprobe – Frankreich (Restplätze)**

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.  
25,00 €

**Freitag, 5.10. Die kulinarische Weinprobe – Ungarn (ausgebucht)**

Das bekannte Reiseland in unserer östlichen Nachbarschaft hat kulinarisch eine Menge zu bieten. Da kann man problemlos wohlschmeckende Beispiele der interessanten Küche finden. Vielfalt, ein dominierendes Gewürz und Bodenständigkeit zeichnen diese Küche aus. Mal sehen, ob wir auch adäquate Weine finden.  
25,00 €

**Samstag, 6.10. 16:00 Uhr Schlenderweinprobe**

Bei einem Spaziergang entlang der Elbschlösser werde ich Ihnen eine Reihe von Informationen zur Geschichte der Schlösser, des Parks und natürlich vom Weinbau am Elbhang vermitteln. Die Weine probieren Sie dann bei den schönsten Ausblicken auf Dresden und die Elbe (3 Proben).  
10,00 €

**19:00 Uhr Wein Und Käse Wein und Käse**

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag begleiten – vom Frischkäse bis zum Roquefort – werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten.  
20,00 €

**Donnerstag, 11.10. Weinregion Ahr - (ausgebucht)**

Ich glaube, es ist wieder einmal Zeit, eine Art von Bestandsaufnahme in den Weinregionen Deutschlands zu unternehmen. In den letzten Jahren hat sich sehr viel verändert. Vom Erhalt der traditionellen Werte bis zu den Aktivitäten einiger junger Winzer, neuen Techniken und modernen Überlegungen und Qualitätsanforderungen. Es wird sicher eine erfreuliche Reise!  
20,00 €

**Montag, 15.10. WeinSalon muss leider ausfallen**

**Samstag, 20.10. Die Kulinarische Weinprobe - Wein und Fisch**

Aufgrund des ungewöhnlich starken Interesses an unseren fischigen CULINARIA - Abenden, will ich dieses Thema anbieten.

Verschiedene Arten von Fisch und den geräuchert, als Salat, gedünstet oder gebraten und zu jedem Gang einen anderen Wein, um damit auch das Zusammenspiel von Wein und Fisch in Szene setzen zu können. Qualitativ hochwertiger Fisch und interessante Weine machen den Reiz des Abends aus.  
30,00 €

**Donnerstag, 25.10. Die Kulinarische Weinprobe – Bruno, Chef de Police, verkostet im Perigord**

Der bekannte Krimiheld von Martin Walker gibt uns die Steilvorlage über das kulinarische Herz Frankreichs, das Perigord, zu sprechen. Wir wollen wesentliche Produkte dieses Landstrichs, die auch den Ruhm der französischen Küche begründet haben, verkosten. Freuen Sie sich auf diesen Abend!  
30,00 €

**Samstag, 27.10. Die besten Weine**

Für die Interessierten an höchsten Weinqualitäten wollen wir in lockeren Abständen ein Seminar anbieten, wo im kleinen Kreis anerkannte Spitzenweine 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.  
70,00 €

## November

**Samstag, 3.11. Grappa, Marc und Trester**

Diese Gruppe wunderbarer Spirituosen verdient es außerordentlich, zielgerichtet ins Visier genommen zu werden. Was man mit den Resten aus der Weinbereitung alles machen kann! Und auch hier werden wir wieder diskutieren über die Vorteile sortenreiner Destillationen oder Mischungen, mit einem Finish oder auch nicht usw.  
25,00 €

**Donnerstag, 8.11. 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.  
25,00 €

**Donnerstag, 15.11. Beaujolais Primeur- est arrive! –  
Wein und Literatur Chlocherle im Beaujolais**

Eines der sinnlichsten und lebensfrohen Bücher, in dem eine Landschaft mit seinen Weinen in Mittelpunkt steht. Wer Chlocherle nicht kennt, muss akzeptieren, dass dringend Wissensschluchten geschlossen werden müssen. Dabei werden wir die verschiedenen Weinqualitäten des Beaujolais kennen lernen.  
25,00 €

**Samstag, 17.11. Die Kulinarische Weinprobe - Wein und Fisch**

Aufgrund des ungewöhnlich starken Interesses an unseren fischigen CULINARIA - Abenden, will ich dieses Thema anbieten. Verschiedene Arten von Fisch und den geräuchert, als Salat, gedünstet oder gebraten und zu jedem Gang einen anderen Wein, um damit auch das Zusammenspiel von Wein und Fisch in Szene setzen zu können. Qualitativ hochwertiger Fisch und interessante Weine machen den Reiz des Abends aus.  
30,00 €

**Montag, 19.11. 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 interessante Menschen kennen.

**Donnerstag, 22.11. Die Rebsorte „Nebbiolo“ im Piemont **NEU!****

Bei unserer Weinreise 2018 ins Piemont haben wir neben atemberaubenden Landschaften, historischen Sehenswürdigkeiten und guten Weinen die Rebsorte Nebbiolo in unterschiedlichen Ausprägungen kennengelernt.

Um unsere Kenntnisse zu vertiefen, wollen wir einen Nebbiolo, einen Barbaresco und vier Baroli probieren. Ich denke, es wird eine sehr spannende Probe.  
45,00 €

**Freitag, 23.11. Die Kulinarische Weinprobe Wein und Käse – Italien**

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.  
25,00 €

**Samstag, 24.11. Sherry, Port und Co. – bei uns einmal im Jahr!**

Einmal im Jahr muss man sich den so genannten "alkoholangereicherten" Weinen widmen. Ich warne Sie, es ist harte Arbeit, aber eine, die sich lohnt. Wer um die Technologie der Herstellung, den Geschmack der Weine und ihrer sinnvollen Verwendung weiß, wird sicherer im Umgang und wird größere Freude beim Trinken haben. Diese Weine bilden eine eigenständige Kategorie, die ich durchaus empfehlen kann.  
25,00 €

**Donnerstag 29.11. Die Rebsorte „Silvaner“**

Die weiße Sorte Silvaner, einst sehr bedeutsam in deutschen Weinanbaugebieten, gewinnt zunehmend wieder an Bedeutung. Ein Sachverhalt, der uns sehr erfreut und optimistisch stimmt Die Möglichkeiten dieser Sorte auszuloten ist Gegenstand dieses Seminars. Sie werden sich wundern, wozu Silvaner fähig ist.  
25,00 €

**Freitag, 30.11. Wein und Käse**

Der Klassiker unserer Weinschule! Käse, die uns in unserem Alltag begleiten – vom Frischkäse bis zum Roquefort – werden sowohl mit Rot- als auch Weißweinen in Kombination gebracht und probiert. Sie haben hier die Möglichkeit, die verschiedensten Varianten zu verkosten.  
20,00 €

## Dezember

**Donnerstag, 6.12. 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.  
20,00 €

**Freitag, 7.12. Die Kulinarische Weinprobe – Bruno, Chef de Police, verkostet im Perigord**

Der bekannte Krimiheld von Martin Walker gibt uns die Steilvorlage über das kulinarische Herz Frankreichs, das Perigord, zu sprechen. Wir wollen wesentliche Produkte dieses Landstrichs, die auch den Ruhm der französischen Küche begründet haben, verkosten. Freuen Sie sich auf diesen Abend!  
30,00 €

**Samstag, 8.12. Whisky austrinken!!!**

Im Laufe der vergangenen Whisky- Proben haben sich mehrere Flaschen angesammelt, die noch nicht ausgetrunken sind. Diese kunterbunte Mischung sinnvoll zu verwenden, dazu sollten wir diesen Abend benutzen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!  
19,00 €

**Donnerstag, 13.12. Weinland Bulgarien**

Kurz vor Weihnachten wollen wir die in Dresden hervorragend Möglichkeit nutzen, zu sehen, was es Neues auf den bulgarischen Weinmarkt gibt. Möglicherweise kommt auch Herr Bossev selbst.  
20,00 €

**Freitag, 14.12. Firmenporträt – Highland Park und Scapa auf Orkney Islands **NEU!****

Die beiden nördlichen Destillen produzieren Whisky mit einer starken Charakteristik und Identität. Die räumliche Nähe schafft Gemeinsamkeiten, aber sie haben auch ihren eigenen Stil gefunden. Die Whiskyreise 2018 wird uns in beide Destillieren führen.  
25,00 €

**Montag, 17.12. 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 interessante Menschen kennen.

**Donnerstag, 20.12. Weiße oder rote Wei(h)n-acht? NEU!**

Weihnachten steht vor der Tür und damit die ständig wiederkehrende Frage, welcher Wein zum Fest, zum Braten zur Familie. Ich möchte Ihnen sechs denkbare Weine vorstellen.  
25,00 €

**Freitag, 21.12. Sekt und Champagner**

Als Jahresabschluss genießen wir gemeinsam eine intensive Begegnung mit diesem Getränk. Es ist nun schon Tradition, die ursprünglich mal letzte Probe des Jahres mit Sekt und Champagner zu erleben Neben Fragen der Herstellung steht besonders die Geschichte des Champagners im Mittelpunkt des Interesses. Den Weg von seiner Erfindung bis zum heute weltweit verbreiteten Produkt wollen wir nachvollziehen. Sekt und Champagner stehen für besondere Anlässe. Diesen Tag wollen wir zu einem solchen machen und auch hochwertigen Champagner trinken, den man sich selbst nicht kaufen würde. Diese Gelegenheit gibt es nur einmal im Jahr.  
35,00 €

**Donnerstag, 27.12. Dinner for One im Kavaliershaus**

Möchten Sie wissen, was Admiral von Schneider, Mr. Winterbottom, Mr. Pommeroy und Sir Toby im Glas haben? Und selbst probieren, was an Miss Sophies Tafel gegessen wird? Erleben Sie mit uns gemeinsam den Silvesterklassiker *Dinner for One* und dinieren Sie selbst. Ich serviere Ihnen Mrs. Sophies Menü – aber ohne über den Tiger zu stolpern.

Ein vergnüglicher Abschied vom Jahr 2018!

25,00 €

**Samstag, 29.12. Dinner for One im Kavaliershaus**

Möchten Sie wissen, was Admiral von Schneider, Mr. Winterbottom, Mr. Pommeroy und Sir Toby im Glas haben? Und selbst probieren, was an Miss Sophies Tafel gegessen wird? Erleben Sie mit uns gemeinsam den Silvesterklassiker *Dinner for One* und dinieren Sie selbst. Ich serviere Ihnen Mrs. Sophies Menü – aber ohne über den Tiger zu stolpern.

Ein vergnüglicher Abschied vom Jahr 2018!

25,00 €

## Ferienwohnungen

Im Kavaliershaus Schloss Albrechtsberg verfügen wir über zwei Ferienwohnungen. Wir würden uns sehr freuen, Sie oder Ihre Gäste hier begrüßen zu können.