

# Programm Herbst 2018

## Fortbildungen und Events

### Salsa und Wein

Salsaparty mit Weinausschank. Einfach kommen und mittanzen oder zuschauen und einen oder zwei Schoppen dazu genießen. Termin wird via Facebook kommuniziert.

### Seminar Sauvignon Blanc

Wohl aus kaum einer anderen weißen Rebsorte kann man eine so große Vielfalt unterschiedlicher Weinstile erzeugen wie aus dem Sauvignon Blanc. Dabei wird der Grundstein für den beabsichtigten Stil bereits in der Weinbergarbeit gelegt. Wir verkosten Sauvignons unterschiedlicher Stilrichtungen, begleitet von auf die Weine abgestimmten Tapas.

**Kosten: € 50.00 pro Teilnehmer.**

**Termin: Freitag, 14. September 2018, 19.00 – 20.30 h.**

**Anmeldung bis 7. September 2018.**

### Weine zur Herbstküche

Kürbis, Schwammerl und Wild haben jetzt Saison. Verkosten Sie die darauf abgestimmten Weine am verkaufsoffenen Herbstmarktsonntag.

**Termin:**

**Verkaufsoffener Herbstmarktsonntag September 2018, 13.00 – 17.00 h.**

**Tag der lokalen Presse entnehmen.**

**Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.**

## **Abend der guten Weine**

Bereits der Aperitif klingt vielversprechend. Ein Sekt aus der Lage Rothenberg Großes Gewächs, den man nicht kaufen kann. Es folgen weitere hochkarätige Weine, welche man zwar kaufen kann, sich aber eher nur selten zu besonderen Anlässen leistet. Durch den glasweisen Ausschank können Sie an diesem Abend auf bezahlbare Weise eine ganze Reihe wertvollster Weine unterschiedlicher Herkunft verkosten und vergleichen. Die einzelnen Weine werden von Speisen auf Augenhöhe begleitet. Den Abschluss bildet wie immer ein Digestif aus einer kleinen aber feinen Auswahl.

**Kosten: € 90.00 pro Teilnehmer.**

Termin: Freitag, 28. September 2018, 19.00 – 22.00 Uhr.

**Anmeldung bis 21. September 2018.**

## **Langer Einkaufsabend**

Verkostung von preiswerten Alltagsweinen quer durch unser Sortiment.

Termin: Freitag, 5. Oktober 2018 bis 22.00 h.

**Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.**

## **Edelbrandtasting**

Christoph Keller, der weltbeste Brenner, hat heuer das letzte Mal destilliert. Ein unwiederbringlicher Verlust für alle Edelbrandfreunde. In unserem Tasting setzen wir deshalb einen Schwerpunkt auf die Schnäpse der Stählemühle, um noch eine Bevorratungsmöglichkeit zu schaffen. Aber auch andere interessante Spirituosen werden dabei sein, z.B.: Französische Gins auf Basis von new make Cognac. Oder Singlecaskfüllungen Cognac in Fassstärke.

**Kosten: € 80.00 pro Teilnehmer.**

Termin: Freitag, 26. Oktober 2018, 19.00 – 21.00 Uhr.

**Anmeldung bis 19. Oktober 2018.**

## Neue Rotweine

Am verkaufsoffenen Gallimarktsonntag öffnen wir unsere neuen Rotweine, welche wir auf unseren zahlreichen Einkaufsproben des laufenden Jahres für Sie entdeckt haben.

Termin: Sonntag, 28. Oktober 2018, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

## Wolfgang Seibold kocht

Küchenmeister Wolfgang Seibold aus Eggenfelden ist in Burghausen kein Unbekannter. Er wird uns ein viergängiges, frankophiles Menue zubereiten. Fisch wird natürlich dabei sein. Das Hauptgericht könnte z.B. ein Coq au Vin sein, welches wir dann stilecht mit einem Burgunder begleiten würden. In meiner Eigenschaft als Chevalier de Trou Normand werde ich Ihnen zwischendurch und als Digestif natürlich den einen oder anderen Calvados servieren. Das exakte Menue wird vier Wochen vorher feststehen.

Kosten: € 110.00 pro Teilnehmer.

Termin: Samstag, im November 2018, 18.30 – 22.30 Uhr, Tag folgt.

Abweichender Veranstaltungsort:

Garagerie im Hinterhof Reisinger, Marktler Straße 30.

## 14. Burghauser Single Malt Tasting

Unser Whiskytasting am letzten Freitag im November hat mittlerweile eine lange Tradition. Zahlreiche Themen haben wir inzwischen besprochen. Das bedeutet aber nicht, dass wir jetzt wieder von vorne beginnen müssen. Sowohl die Whiskywelt als auch unser Whiskysortiment entwickeln sich stetig weiter. Wir beleuchten die Veränderungen, welche in den letzten zehn/zwölf Jahren stattgefunden haben. Die Singlecaskfüllungen der unabhängigen Abfüller werden unaufhaltsam teurer. Wir zeigen attraktive Alternativen. Wie immer verkosten wir neun Whiskys, diesmal weltweiter Herkunft. Auch einige Raritäten werden dazwischen sein. Der begleitende Tapasteller sorgt für eine vernünftige Basis.

Termin: Freitag, 30. November 2018, 19.00 – 21.00 h.

Anmeldung bis 23. November 2018. Kosten: € 85.00 pro Teilnehmer.

**Die Teilnehmerzahl an den Seminaren ist begrenzt.  
Rechtzeitiges Anmelden sichert die Teilnahme.**

**Wo haben Sie Fortbildungsbedarf?  
Gerne greifen wir Ihre Anregungen für Seminare auf.**

**Private Seminare ab acht Teilnehmern nach Vereinbarung.**

**Das Kleingedruckte:**

Für die anmelde- und kostenpflichtigen Veranstaltungen sind mit der Anmeldung die Kosten zu bezahlen. Im Falle einer Absage einer Veranstaltung durch die Albert Geith OHG erfolgt eine Rückerstattung der Kosten. Tritt ein Teilnehmer von einem gebuchten Seminar zurück, erhält er einen Gutschein zum Besuch eines anderen Seminars oder zum Wareneinkauf. Bei Nichterscheinen ohne Abmeldung oder Abmeldung weniger als acht Tage vor dem Termin erfolgt **kein** Kostenersatz!

Anmeldung und Veranstaltungsort: Geith-Weinladen, Marktler Straße 9, 84489 Burghausen  
Weitere Auskünfte: 08677/97010 – [albert@geith-weine.de](mailto:albert@geith-weine.de)