

Fortbildungsprogramm 2020

Neue Weißweine

Sind Sie auch schon gespannt, was der neue Jahrgang zu bieten hat? Am verkaufsoffenen Jazzwochensonntag können Sie schon mal hinein schmecken, in die ersten 2019er Weißweine.

Termin: Sonntag, 22. März 2020, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Käse & Wein

Ein kulinarischer Abend zum Thema: Kombination von Käse & Wein. Lassen Sie sich überraschen!

Termin: Freitag, 3. April 2020, 19.00 – 21.00 Uhr.

Anmeldung bis spätestens 20. März 2020.

Kosten: € 70.00 pro Teilnehmer.

Rosé

Rosé ist keine Farbe, sondern ein Lebensgefühl! Entdecken Sie dieses Gefühl am verkaufsoffenen Himmelfahrtstag bei der Verkostung unserer Roséweine des aktuellen Jahrgangs für die bevorstehende Terrassen-Saison.

Termin: Donnerstag, 21. Mai 2020, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Weine zur Herbstküche

Kürbis, Schwammerl und Wild haben jetzt Saison. Wir zeigen Ihnen die Weine, welche perfekt dazu passen.

Termin:

Offener Herbstmarktsonntag, 20. September 2020, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Abend der guten Weine

Weine der Spitzenklasse gönnt man sich eher nur zu besonderen Anlässen. Beim Abend der guten Weine haben Sie die Gelegenheit, neun solcher Weine glasweise zu trinken. Eine preiswerte Möglichkeit, die Unterschiede zwischen den großen Gewächsen der westeuropäischen Anbaugebiete zu erschmecken.

Termin: Freitag, 25. September 2020, 19.00 – 22.00 Uhr.

Anmeldung bis spätestens 11. September 2020.

Kosten: € 95.00 pro Teilnehmer. Für diesen Pauschalbetrag servieren wir Ihnen neun Gläser großartiger Weine á 1/16 l, edle, auf die Weine abgestimmte Tapas, sowie einen Digestif aus einer kleinen aber feinen Auswahl.

Langer Einkaufsabend

An diesem Abend präsentieren wir traditionell unsere Kollektion an preiswerten Alltagsweinen.

Termin: Freitag, 2. Oktober 2020 bis 22.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Weinseminar Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner ist die österreichische Paraderrebsorte schlechthin. 99% des weltweit angebauten Grünen Veltliners stehen im Bundesland Niederösterreich und in Wien. Unser Seminar gerät zur Demonstration der völlig unterschiedlichen Weinstile, welche man je nach Terroir und Absicht des Winzers aus dem Grünen Veltliner erzeugen kann. Auf den Kalkböden des Weinviertels wächst der schlanke fruchtige und jung zugängliche Veltliner, der im Abgang idealerweise das berühmte >Pfefferl< besitzt. Die Lössböden des Kamptales bringen säurearme, körperreiche und langlebige Veltliner hervor. Die Urgesteinsböden der Wachau schließlich sorgen für resche, mineralische Veltliner, mit nachhaltigem Abgang auf der Zunge. Natürlich servieren wir Ihnen einige österreichische Schmankerl zu den Weinen.

Kosten: € 65.00 pro Teilnehmer.

Termin: Freitag, 16. Oktober 2020, 19.00 – 21.00 Uhr.

Anmeldung bis 9. Oktober 2020.

Neue Rotweine

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

Termin: Sonntag, 25. Oktober 2020, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Seminar Sherry & Portwein

Sherry und Portwein sind die beiden bekanntesten Vertreter der alkoholverstärkten Weine. Wieso gibt es überhaupt alkoholverstärkte Weine? Wie werden Sie hergestellt? Wodurch unterscheiden sie sich? Mit welchen Speisen kann man sie kombinieren, bzw. wie setzt man sie sonst ein? Wie verhalten sich diese Weine im Anbruch? Unsere Fortbildung gibt Antwort auf diese und andere Fragen. Die Verkostung der Weine wird begleitet von darauf abgestimmten Tapas.

Kosten: € 70.00 pro Teilnehmer.

Termin: Freitag, 6. November 2020, 19.00 – 21.00 Uhr.

Anmeldung bis 30. Oktober 2020.

16. Burghauser Single Malt Tasting

Unser Whiskytasting am letzten Freitag im November hat mittlerweile eine lange Tradition. Wie immer werden wir entlang eines bestimmten Themas neun Whiskys unterschiedlicher Herkunft verkosten. Auch einige rare Single Cask Füllungen werden darunter sein. Der rustikale Brotzeiteller sorgt für eine vernünftige Basis.

Termin: Freitag, 27. November 2020, 19.00 – 21.00 h.

Anmeldung bis 13. November 2020.

Kosten: € 80.00 pro Teilnehmer.

**Zu welchen Themen haben Sie Fortbildungsbedarf?
Gerne greifen wir Ihre Vorschläge für ein Seminarthema auf!**

**Die Teilnehmerzahl an den Veranstaltungen ist begrenzt.
Rechtzeitige Anmeldung sichert die Teilnahme!**

Private Seminare ab acht Teilnehmern nach Vereinbarung.

**Ein Gutschein zum Besuch eines Tastings oder Seminares ist ein stets
willkommenes Geschenk!**

Das Kleingedruckte:

Für die anmelde- und kostenpflichtigen Veranstaltungen sind mit der Anmeldung die Kosten zu bezahlen. Im Falle einer Absage der Veranstaltung durch die Albert Geith OHG erfolgt eine Rückerstattung der Kosten. Tritt ein Teilnehmer von einem gebuchten Seminar zurück, erhält er wahlweise einen Gutschein zum Besuch eines anderen Seminars oder einen Warengutschein. 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