

Weinseminare Januar – April 2019

Unser neuer 2. Weinlade Ettlingen hat nun geöffnet!

Öffnungszeiten: Freitag 16-18.30 Uhr, Samstag 10 – 13 Uhr

(in den Schulferien geschlossen)

Es gibt nationale und internationale Wein, Brände und Feinkost Qualitäten und natürlich wie gewohnt alles mit einer fachkundigen Beratung.

Parkplätze befinden sich direkt vor dem Geschäft.

Weinlade Ettlingen, Hertzstraße 10, 76275 Ettlingen (gegenüber vom Hagebau Markt)



Weinlade Ettlingen

Hertzstraße 10

76275 Ettlingen (gegenüber vom Hagebau Markt)

Tel. 07243 99 19 794

Info@Weinlade.de

Basis Weinseminar „riechen-schmecken-genießen“

In spielerischer Weise lernen Sie die Grundlagen der professionellen Weinverkostung kennen. Sommelier Guntram Fahrner vermittelt in lockerer und unterhaltsamer Form die Eigenheiten und Unterschiede verschiedener Weine.

Ihre Sinne werden Sie neu entdecken und aktivieren – die Welt des Weines neu verstehen. Eine Kleinigkeit für den Magen, aus frischen Produkten zubereitet, rundet das Seminar ab.

Donnerstag	3. Januar	2019	19.30 Uhr	35 €
Donnerstag	24. Januar	2019	19.30 Uhr	35 €
Freitag	1. März	2019	19.30 Uhr	35 € Neu
Samstag	23. März	2019	19.30 Uhr	35 € Neu

U 30 Weinseminar – for beginners – keine Angst vor Wein!

Sie haben keine Kenntnisse vom Wein, sind unter 30 Jahren und wollten aber schon immer mehr über dieses spannende Getränk erfahren?

Dann heißen wir Sie herzlich zum Seminar „for beginners“ im

kleinen Rahmen willkommen. Jede Menge Wissenswertes und Notwendiges für den Weineinstieg und für das bewusste Genießen wird fundiert erklärt und nachvollziehbar aufgezeigt.

Samstag	12. Januar	2019	19.30 Uhr	25 € ausgeb.
Freitag	08. Februar	2019	19.30 Uhr	25€
Samstag	16. Februar	2019	19.30 Uhr	25 € ausgeb.
Samstag	23. Februar	2019	19.30 Uhr	25 €

Ab einer Gruppengröße von mind. 10 Personen führen wir das U 30 Seminar auch als eigene Veranstaltung durch. Termin nach Absprache!

U 30 Weinseminar – Advanced level!

Aufbauend auf dem Seminar „for beginners“ wird das Erlernete nicht nur vertieft, sondern auch um andere Stilistiken, sowie „Terroirs“ komplexerer Weine erweitert. Die Unterschiedlichkeit der Weine von der Alten und Neuen Weinwelt wird sensorisch dargestellt und deren Geschichtsbezug erläutert. Das Seminar beginnt mit einem „Schäumer“ und endet mit einer kolonialen Spezialität.

Freitag 15. März 2019 19.30 Uhr 25 €

Jungesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!

Sie planen einen JGA
Beglücken Sie doch
genussvollem Sinnes
will gelernt sein!
und das alles in



und haben keine Lust auf die üblichen Spielchen?
die zukünftige mit lockerem, fröhlichen und
Spaß? Getreu dem Motto: Verführung der Sinne
Passende Getränke, eine Kleinigkeit zum Essen
stilvollen Räumlichkeiten. Bingo!

Ab 10 Personen, 2-2,5 Stunden, Termin nach Absprache. Pro Person 25 €

Nur Rotwein – Großer Rotwein Abend!

An diesem Abend gibt es nicht nur roten Wein, sondern richtigen „Rotwein“. Angefangen von der Fruchtbombe, über das Tanninmonster bis hin zum Gaumenschmeichler. Lernen und erleben Sie, was einen richtigen „Rotwein“ auszeichnet und welche Besonderheiten seitens der Natur und des Winzers dafür von Bedeutung sind. Logischerweise gibt es an diesem Abend eine Speise in Rotwein geschmort!

Freitag 11. Januar 2019 19.30 Uhr 49 € **ausgeb.**
Freitag 8. Februar 2019 19.30 Uhr 49 €
Samstag 16. März 2019 19.30 Uhr 49 €

Bella Italia – Italiens Weinspezialitäten!

Italien ist eines der komplexesten und vielfältigsten Weinländer der Erde. Ausgestattet mit einer großen Tradition, extrem unterschiedlichen klimatischen und geologischen Eigenschaften, eigenständigen Rebsorten und einer wechselhaften Weingeschichte. An diesem Abend werden wir uns intensiv mit bekannten Weinnamen wie aber auch mit den unbekannteren und aufstrebenden authentischen Weinen Italiens befassen. Eine Anti Pasti Auswahl mit Panne Pugliese Brot begleitet die Weine.

Donnerstag 28. Februar 2019 19.30 Uhr 49 €

Käse & Wein – lernen Sie richtig zu kombinieren!

An diesem Abend werden wir der Wahrheit auf den Grund gehen:

Welcher Wein passt am besten zu welcher Käsesorte? Ausgesuchte, überwiegend französische Käsesorten, von einem Maitre Affineur verfeinert, werden wir im direkten Vergleich mit unterschiedlichen Weintypen erleben.

Wir gehen der Sache auf den Grund und testen wie auf den Punkt gereifter Käse mit welchen Weinen am besten schmeckt.

Freitag 18. Januar 2019 19.30 Uhr 49 € **ausgeb.**
Donnerstag 14. Februar 2019 19.30 Uhr 49 €
Freitag 22. März 2019 19.30 Uhr 49 € **Neu**

Whisky-Tasting „Einmal um die Welt“

Whisky ist die erfolgreichste Spirituose überhaupt und wird nicht nur in über 200 Ländern verkauft, sondern inzwischen auch fast überall produziert. Begeben Sie sich auf eine hochprozentige Weltreise und lernen Sie verschiedene Whisk(e)y-Stile kennen. Neben Proben aus den traditionellen Kernländern gibt es auch einige Exoten zu verkosten und zu entdecken.

Freitag 22. Februar 2019 19.30 Uhr 49 €

Whisky meets Wine"- Whisky Tasting

Rund 90 Prozent des schottischen Whiskys lagert in Fässern, die zuvor US-amerikanischem Bourbon-Whisky reifen ließen. Doch auch (Stark-Weinfässer wie Portwein, Sherry und Madeira spielten beim Ausbau von Whisky schon immer eine große Rolle und tun das auch heute noch. Entdecken Sie, was passiert, wenn Whisky auf ein Wein trifft. Und wo passt dieses Thema besser hin als in den Weinlade?

Freitag 25. Januar 2019 19.30 Uhr 49 €

Tapas & Wein

Buchen Sie für einen Abend Kurzurlaub und tauchen Sie ein, in die Welt spanischer Weine und dazu passend – Tapas, die kleinen Köstlichkeiten die ursprünglich dazu dienen sollten die Gläser abzudecken! Innerhalb Spaniens hat jede Region ihre eigenen Kreationen, abgestimmt auf die Weine und Produkte die dort angebaut und hergestellt werden. Entdecken sie die Vielfalt an Kombinationen und die Harmonie zwischen Tapas und authentischen spanischem Wein.

Samstag	12. Januar	2019	19.30 Uhr	65 € ausgeb.
Samstag	02. Februar	2019	19.30 Uhr	65€ Neu
Samstag	16. Februar	2019	19.30 Uhr	65 € ausgeb.
Samstag	2. März	2019	19.30 Uhr	65 € ausgeb.
Freitag	29. März	2019	19.30 Uhr	65 €

Das ist ihr Bier – Craft Biere!

Für viele Biertrinker ist der Begriff „Craft Bier“ noch nicht so geläufig und bekannt. Gemeint sind damit handwerklich-kreativ, hergestellte Biere von kleinen Brauereien. Das Reinheitsgebot ist in der Regel die Basis und eine Extra Portion Liebe & Leidenschaft der Garant für den anderen charaktervollen Biergenuss. Die Brauer bezeichnet man auch gerne als Hopfenhelden. Vergessen sie die langweiligen „Fernseh Biere“ und entdecken sie die neue aufstrebende Bierkultur und vielleicht Ihr Bier! Wir verkosten unterschiedliche Craft Biere wie India Pale Ale (IPA), Lager, Pils, Brown Ale und andere experimentelle Biere.



Samstag 9. Februar 2019 19.30 Uhr 29 €

Florian Herm studiert in bayrischen Weihenstephan Brauwesen & Getränketechnologie. Nebenbei braut er sich sein eigenes Bier. Als Badener kann er objektiv die Bierwelt betrachten.

Bordeaux Spezial - Bordeaux Blends

Keine Weinbauregion hat im 20 Jahrhundert weltweit so stilbildend auf andere gewirkt wie Bordeaux! Mehrere Generationen von Winzer in Europa und Übersee orientierten sich an der Stilistik der Bordeaux Blends.

Die Zauberformel für Lagerfähige Cuvées mit Weltklasseformat besteht aus Den Rebsorten Cabernet, Merlot, Petit Verdot und Malbec. In diesem Seminar treten die Klassiker aus Bordeaux gegen imposante Herausforderer von der ganzen Welt an. Eine tolle Chance „Flagschiff“ Weine im Vergleich zu erleben. Es wird spannend und genussvoll!

Freitag 4. Januar 2019 19.30 Uhr 65 €

Prickler, Schäumer und Schaumschläger!

Lernen Sie die Welt der Schaumweine vom Prosecco, Champagner, Cava, Cremant und Winzersekte näher kennen. Schnell werden Sie zwischen den Sorten, Jahrgängen und den Cuvées die feinen Nuancen und die Unterschiede feststellen. Sie erfahren wissenswertes zur Schaumweinherstellung, wie man ihn korrekt serviert und zu welchen Gelegenheiten er passend eingesetzt werden kann. Öffnen Sie Ihre Augen und Sinne und tauchen Sie ein in die Welt der schäumenden Köstlichkeiten.

Samstag	5. Januar	2019	19.30 Uhr	49 €
Samstag	30. März	2019	19.30 Uhr	49 € Neu

Das Burgund – einzigartige Weine!

Die Bourgogne liegt geografisch in einem außergewöhnlichen Bereich. Die Region ist der Treffpunkt vom kontinentalem und mediterranem Klima mit ozeanischen Einflüssen. In Verbindung mit der langen Weintradition, den vielfältigen Bodenformationen und den kleinteiligen Weinbergspartellen, den sogenannten „Climats“ entsteht dadurch eine Vielfalt an Weinen mit wohlklingenden Namen wie Gevrey-Chambertin, Meursault, Nuits-St.-Georges, Beaune etc. Lassen Sie sich von einem Profi verführen in die stilistische Faszination von weißen und roten Burgunder, denn keine Weinregion der Welt ist so schwer verständlich und besitzt ein so großes Renommee wie das Burgund.

Samstag 23. Februar 2019 19.30 Uhr 69 €

Sushi & Wein - eine wahrhaft geniale Verbindung!

Erleben Sie den japanischen Sushi von einem Meister zubereitet in Kombination mit europäischen und asiatischen Weinen.

Die Geschmacksrichtungen der Weine reichen von rassig-trocken bis hin zu exotisch-fruchtig. Die unterschiedlichen Aromaträger beim Sushi, wie auch beim Wein sorgen dafür, dass jede Kombination garantiert einmalig sein wird und Ihnen lange in Erinnerung bleibt.

Freitag 25. Januar 2019 19.30 Uhr 59 € **ausgeb.**
Freitag 22. Februar 2019 19.30 Uhr 59 €

Schokolade & Wein

Es erscheint zwar im ersten Moment provokativ, Schokolade und Wein zu kombinieren, aber es lassen sich tatsächlich sinnliche Genussallianzen erfahren. Hochwertige Schokoladensorten mit Charakter und Esprit gibt es zu Schaumwein, Weißwein, Rotwein, Banyuls und Portwein. Bestimmt wird dieser Abend einmalig werden und auch „Schokoeinsteiger“ werden sehr viel Wissenswertes und Genüßliches erfahren und erleben.

Samstag 19. Januar 2019 19.30 Uhr 49 € **ausgeb.**
Freitag 15. Februar 2019 19.30 Uhr 49 €

Griechenland – Einzigartige Rebsorten & vielfältige Terroirs!

Kein Weinland auf dem Planet Erde ist so reich an Geschichte und Tradition wie Griechenland. Was vielen ebenfalls nicht bewusst ist, Griechenland spielte eine bedeutende Rolle bei der Entstehung der globalen Weinkultur. Dank Udo Jürgens wissen wir in DE von der Existenz von griechischem Wein, neben dem schon in der Bibel erwähnten Retsina. Das Land besitzt einen wahren Schatz an lokalen Rebsorten und viele ehrgeizige Winzer zaubern daraus völlig eigenständige Tropfen. In diesem Seminar gibt es nicht nur Infos zu der langen Weingeschichte, sondern auch viele spannende Weiß und Rotweine zu entdecken. Lassen Sie sich einmal überraschen!

Mittwoch 9. Januar 2019 19.30 Uhr 49 € **Neu**



Große Raritätenprobe

Verkostungsliste folgt! Begrenzte Teilnehmeranzahl. Bezahlung im Voraus.

Samstag 9. Februar 2019 19.30 Uhr 259 € Neu

Die Gechmacksphysik von der Umami Bombe bis zum Tomatensaft Phänomen!

Die Grundgeschmackstypen süß, salzig, sauer, bitter sind den meisten bekannt. Aber kennen Sie auch den 5. Sinn Umami? Wissen Sie was hinter dem Provence Rosé Mythos steckt oder dem Tomatensaft Phänomen im Flugzeug? Nach einer kurzen Einführung in die erweiterte Welt der Sinne und deren Zusammenhänge geht es über zum Genuss auf dem Teller und im Glas. Dabei erleben sie unter Anleitung praxisnah nicht nur Ihre Sinne zu verstehen, sondern diese werde auch „neu justiert“ wie z.B. mit der Umami Bombe, den Kartoffelchips, dem Tomatensaft oder auch mit der Pop Corn Überraschung usw. Dr. med. Michael H. Stienen vermittelt aktuelle neurowissenschaftliche Erkenntnisse in informativer Weise begleitet mit korrespondierendem Genuss für die Wahrnehmungsorgane.



Freitag 15. März 2019 19.30 Uhr 35 € Neu

Dozent Dr. med. Michael H. Stienen, Neurologe – Spezialgebiete Schmecken & Schlucken

Blindprobe – Die ungewohnte Art der Degustation!

In völliger Dunkelheit und frei von störenden Geräuschen können Sie sich auf Ihren eigenen Geruchs- und Geschmackssinn voll konzentrieren. Dies führt zu einer Verschärfung der Sinne, weshalb Ihnen die Aromen viel klarer und präziser erscheinen werden. Der Wein und hier vor allem gereifter Wein ist hierfür ein ideales Medium.

In einer extrem visualisierten Zeit stellt die Blindprobe einen echten erlebbaren Kontrast dar. Sie stärkt zudem Ihr Selbstbewusstsein im Umgang mit den eigenen Sinneswahrnehmungen.

Veranstaltungsort: ein kühler Gewölbekeller. Max 8 Teilnehmer. Treffp.: Weinlade

Donnerstag 14. März 2019 19.30 Uhr 39 €

Pane, Provolone und Primitivo – die Küche Apuliens

Apulien ist in. Immer mehr Italiens Touristen entdecken die Region am Stiefelabsatz, die neben einer wunderschönen Küste, romanischen Kathedralen und pittoresken Barockstädten ein Füllhorn kulinarischer Schätze zu bieten hat. Darunter die mozzarella-ähnliche *burrata*, das Brot *pan pugliese*, das Olivenöl aber auch die Weine aus Primitivo-Trauben, die mittlerweile auch bei uns in keiner italienischen Feinkostabteilung fehlen. Daneben locken vielfältige Pastaspezialitäten, unzählige Gemüsesorten sowie schmackhafte Fisch- und Fleischgerichte. Wie wäre es also mit einem kulinarischen Kurzurlaub in Apulien in Form eines Vier-Gänge-Menü mit passender Weinbegleitung?



Inklusive, Reiseleiter', der ihnen die Geschichte, Kultur und die gastronomischen Traditionen dieser wunderschönen Region gleich mitserviert.

Samstag	26. Januar	2019	19.30 Uhr	75 € ausgeb.
Samstag	6. April	2019	19.30 Uhr	75 € ausgeb.
Samstag	13. April	2019	19.30 Uhr	75€ Neu

Moderiert wird der Abend von Robert Lukenda, Dr. der italienischen Kulturwissenschaften und langjähriger Reiseleiter für Kultur- und Genussreisen in Italien und Frankreich.

British afternoon tea mit Portwein, Madeira, Sherry & Co.

Es ist auf der Insel eine große alte Tradition sich nachmittags am Kamin zu treffen und mit Tee, Port, Madeira und Sherry, stilvoll die englische Lebensart zu genießen. Begleitet von Finger-Sandwiches, Scones, Muffins und Co.. Früher mussten sich die Ladies und Gentlemen einer strengen Kleiderordnung unterwerfen, heute sehen wir dies entspannter, jedoch darf ein traditionell-britisches edles Tuch gern getragen werden. Die so genannten „fortified wines“ um die es hauptsächlich geht, gehören seit meiner England Tätigkeit zu meinen heimlichen Lieblingsgetränken. Eine große geschmackliche Vielfalt dieser Produkte mit betörenden Aromen für die Sinne aus der ehemaligen britischen Kolonialwelt werde ich Ihnen von 15-17 Uhr näher bringen.

Samstag	19. Januar	2019	15-17 Uhr	29 € ausgeb.
----------------	-------------------	-------------	------------------	---------------------

Dieser Event ist auch als Gruppe ab 15 Personen buchbar. Termin nach Absprache!

Whisk(e)y Tasting – Irischer Frühling

Beim Thema Whisk(e)y denkt jeder sofort an Schottland, doch Irland hat die weitaus längere Tradition, wenn es darum geht, das berühmte „Wasser des Lebens“ herzustellen. Nach schweren Zeiten erlebt die irische Whiskey-Industrie gerade eine beispiellose Renaissance, die mit diesem Seminar näher beleuchtet werden soll. Auf der Grünen Insel gibt es inzwischen sehr viel mehr zu entdecken als die bekannten Marken aus dem Supermarkt.

Freitag	12. April	2019	19.30 Uhr	49 € Neu
----------------	------------------	-------------	------------------	-----------------





Werden Sie Fan vom Weinlade und besuchen Sie uns auf:
[https://www.facebook.com/Weinlade-am Gutenbergplatz](https://www.facebook.com/Weinlade-am-Gutenbergplatz)

**Weinlade am Gutenbergplatz, Nelkenstr. 33,
76135 Karlsruhe,**

Telefon 07 21 / 8 30 77 70 oder per Email Info@Weinlade.de

**Am 16. März 2015 wurde unser „Weinlade“ mit dem 2. Platz beim
Fachhandelspreis des Deutschen Weininstituts ausgezeichnet.**



Veranstaltungsort:

**Unsere klimatisierten Räumlichkeiten für die Weinseminare wie aber
auch für Business-Veranstaltungen, Firmenevents und Schulungen
befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zur Weinlade am
Gutenbergplatz in der Uhlandstraße 21 / Ecke Goethestraße in
der Weststadt. Kostenlose Parkmöglichkeit auf dem
Gutenbergplatz.**

**Uhland 21
Uhlandstraße 21
76135 Karlsruhe**

www.Uhland21.de

UHLAND  21

Restaurant Empfehlung

Es ist grundsätzlich empfehlenswert vor einem Weinseminar etwas gegessen zu haben. Aus diesem Grund empfehlen wir folgende Restaurants um die Ecke am Gutenbergplatz. Papa Corleone ist bekannt für die Pasta Gerichte und das Gasthaus Gutenberg für die authentische Badisch-Bayrische Wirtshausküche. Entscheiden Sie selbst worauf Sie gerade Lust haben und erwähnen Sie bei der Reservierung, daß Sie um 19.30 Uhr zum Weinseminar gehen. Falls die Restaurants ausgebucht sind, bekommen Sie dann dennoch einen Tisch !

Gasthaus Gutenberg

Nelkenstraße 27
Tel. 0721/ 985 15 16
denise@gasthaus-gutenberg.de

Je nach Seminar werden ca. 8 Weine verkostet. Die maximale Teilnehmerzahl beträgt je nach Veranstaltung und Ort ca. 14- 28 Personen. Eine Kleinigkeit, aus frischen Produkten für den Magen rundet das Seminar ab. Dauer ca. 2,5 Stunden.

Aufgrund der beschränkten Teilnehmerzahl ist eine rechtzeitige Reservierung von Vorteil. Die Reservierungen werden nach dem Eingang der Anmeldung vermerkt. Sollten Sie an einem Weinseminar mit einer Gruppe, z.B. mit Kollegen oder für Geschäftskunden, interessiert sein, so unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Geschenkgutscheine für die Weinseminare sind ebenfalls erhältlich.

Über den Dozenten

Guntram Fahrner begann seinen beruflichen Werdegang mit einer Ausbildung als Koch. Nach über sechs erfolgreichen Jahren in der Küche, unter anderem in der Talmühle in Sasbachwalden (mit einem Michelin Stern ausgezeichnet) und ausgezeichnet mit dem Titel "Bester Jungkoch Deutschlands" der Chaine des Rotisseurs 1989, wechselte er zum Schlosshotel Bühlerhöhe. Dort absolvierte er eine F&B Trainee Ausbildung, bei der er den ganzen "Background" des Weines kennenlernte.

Nach einigen Wanderjahren in Deutschland und dem erfolgreichen Abschluss der Sommelier Ausbildung in Frankfurt, führten ihn die Wege nach Belgien und in die Schweiz. Im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Unterengadin, das heute zu den besten Häusern der Schweiz gehört und mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist, entwickelte er ein völlig neues Weinregalsystem für die optimale Weinlagerung.

In Deutschland machte er auf sich aufmerksam bei zahlreichen Wettbewerben. So wurde er Sieger beim Badischen Weinwettbewerb in Freiburg 1994 und 1995 bester Deutscher Sommelier beim Wettbewerb des Deutschen Weininstituts in Leipzig. Sein bisher bedeutendster Wettbewerb ist jedoch der Gewinn der Trophée Ruinart 2001 im Oktober 2001 in Berlin verbunden mit dem Titel »Bester Sommelier Deutschlands«.

Im Jahr 2004 gewann er gegen 1500 Mitbewerber den Titel „Deutscher Meister im Weingustieren“ Ausgerichtet durch die Wochenzeitung DIE ZEIT und dem europäischen Weinmagazin VINUM.

Seine Fachkompetenz als Sommelier konnten die Weinliebhaber im Hotel Haus Paradies in Ftan/ Schweiz, im Fährhaus in Munkmarsch auf Sylt, sowie in den Weyberhöfen in Sailauf erleben. Seit 2000 ist er zudem noch stolzer Besitzer eines Weinbergs in einer Spitzenlage an der Mosel. Er möchte sich mit der Rebe und der Weinherstellung noch intensiver auseinandersetzen. Im Sommer 2001 erarbeitete er sich während seiner Auslandstätigkeit als Sommelier in London die erste Hürde (Advanced Certification) der international renommierten Master Sommelier Vereinigung. Zwei Bücher hat er schon veröffentlicht: das Buch "Bacchus Kellerbuch & Wein Grundkenntnisse" sowie im Oktober 2004 das Buch „Trinkst Du nur oder genießt Du schon“. Anfang 2006 bis Anfang 2009 führte er die Alte Seilerei in Karlsruhe als Weinrestaurant. Im Frühjahr 2018 wurde das 2. Weinfachgeschäft, der Weinlade Ettlingen in der Hertzstraße 10 eröffnet.

Weinlade Philosophie

Als Sommelier möchte ich Ihnen in meinem »Weinlade am Gutenbergplatz« die komplexe wie gleichsam genussorientierte Welt der Weine näher bringen. Wir, ich und meine Lebenspartnerin Sabine Oltmanns, sind ein „Familienunternehmen“ und möchten uns von großen Weinkonzernen nicht nur durch Unabhängigkeit unterscheiden. Wir begegnen den Herausforderungen aus dem wirtschaftlichen Trend zur Globalisierung in der Weinbranche eben nicht mit Angleichung, sondern mit Individualität und schmeckbarer Authentizität.

Alle Weine die ich Ihnen im Weinlade anbiete, sind sorgfältig und nach strengen Qualitätskriterien ausgesucht. Auf wichtigen Verkostungen und Messen im In- und Ausland halte ich mich über aktuelle Trends auf dem Laufenden und selektiere Weine für Sie, die nicht nur unseren strikten Qualitätsmaßstäben kompromisslos entsprechen, sondern auch mit Ihrer Stilistik unser Angebot an finessenreichen und eleganten Weinspezialitäten bereichern. Ökologisch verantwortliches Handeln, Ressourcenschonung und ein Arbeiten mit der Natur ist uns bei der Auswahl der Winzer mit denen wir zusammenarbeiten möchten, mindestens genauso wichtig wie sensorisch nachvollziehbare Qualität.

Guter Wein muss nicht teuer sein - er muss nur entdeckt werden!

Getreu diesem Motto bin ich bemüht immer einen Schritt schneller zu sein und begeben mich jedes Mal mit viel Vorfreude und Spannung auf zahllose Weinreisen und Verkostungen. So bin ich in der Lage eine fundierte Auswahl von hochwertigen Weinen anzubieten, die alle ein interessantes Preis-Genuss Verhältnis liefern und darüber hinaus aus handwerklicher Produktion stammen. Profitieren Sie von meinen internationalen Erfahrungen als Sommelier, meiner Kompetenz und meinem Insider-Wissen rund um den Wein. Wenn Sie mit mir und meinen ausgesuchten Produkten die Liebe zum Besonderen gemeinsam haben, immer wieder den Mut finden zum eigenen Urteil zu stehen, die Geduld haben den eigenen Geschmack und die eigene Wahrnehmung kontinuierlich zu verfeinern, so sind Sie ein echter Kunde vom »Weinlade am Gutenbergplatz« und ich freue mich darauf, Sie vielleicht einmal persönlich im Weinlade kennenzulernen.