Sehr liebe Weinfreunde und Weing-Begeisterte, Kunden, Ex-Kunden **usw.**

Das Wein Cabinet®

Ausgabe 06 / 2024 Jahrgang 2024

TERMINE 2024

Weinverkostungen

Alle Weinproben mit Winzer, Neue Weine, Neuheiten

Freitag, den 19.01. - ab 16:00 Uhr **Weinprobe mit Winzer Fritz Ziegler**

Samstag, den 20.01. - ab 11:00 Uhr **Weinprobe mit Winzer Fritz Ziegler**

Samstag, den 27.01. - ab 11:00 Uhr **Weinprobe mit Winzer Fritz Ziegler**

Weinstände und Weinfeste

Weinstände und Weinfeste finden wegen der Corona-Krise nicht statt.

Weinreisen

Weinreisen finden wegen der Corona-Krise nicht statt.

Weinseminare

Weinseminare finden wegen der Corona-Krise nicht statt.

Restposten-Woche vom 29.01 bis 03.02.2024

Liebe Kundinnen und Kunden, Weinfreunde und Weing-Begeisterte,

wie schon in der letzten Ausgabe unserer Kundenzeitung angekündigt, gibt es jetzt eine Restposten-Woche.

Wir brauchen Verstärkung!

WENN, dann nur Ehrlich, ab sofort!

Wir suchen zum 01.04.2024 **Verstärkung** für unser Weinfachgeschäft. Es handelt sich um eine **Teilzeitstelle** mit 20 Stunden, Arbeitsbeginn ist wahlweise ab 09:00 Uhr oder ab 10:00 Uhr, Arbeitsende ist immer 14:00 Uhr, Samstagsarbeit ist **immer** dabei.

Wie immer? Wir sind **inhabergeführt**, Wein und Spirituosen Fachhandel, und wir suchen eine **Verkäufer/in** mit Kenntnissen im Wein- und Spirituosenfachhandel, oder eine **Quereinsteiger/in** mit **guter persönlicher** Ausstrahlung, Freude am Verkaufen und **guten Kenntnissen** in der Kundenansprache, gepaart mit Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit und **Spaß** an Wein und Spirituosen.

Es ist Ihnen bekannt, dass Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit **Voraussetzungen** sind, um bei uns zu arbeiten? Sie sind Ehrlich und Zuverlässig? Sie haben Spaß an Wein und Spirituosen? Sie sind Kundenorientiert und Sie haben Spaß an Kundenkontakt? Sie sind Teamfähig? Sie sind Flexibel? Sie sind Belastbar? Sie sind Kreativ? Sie sind Motiviert? Sie sind Ehrgeizig? Sie sind Pünktlich? Sie sind Ehrlich? Sie sind Ehrlich? Sie sind Ehrlich?

Wenn Sie sich **ehrlich** dazu **in der Lage** sind, **Ihre Stärken** und **Schwächen** zu kennen, dann sind Sie bei uns **richtig**. Wenn Sie sich **ehrlich** dazu **in der Lage** sind, **Ihre Schwächen** zu kennen, dann sind Sie bei uns **richtig**. Wenn Sie sich **ehrlich** dazu **in der Lage** sind, **Ihre Stärken

Whisky, die Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter.
Lernen Sie Interessantes über:
• Methoden der Herstellung
• Reifung und Finishings
• Die wichtigsten Whiskyarten
Dazu servieren wir Brot/Wasser zur Geschmacksneutralisierung. Sie erhalten außerdem einige Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.
€75/Person

Freitag, 08.11.24 · 19 Uhr
Weinseminar 1
Hier geht es darum, Verkostungstechnik und Hauptweinstile kennen zu lernen. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!
€50/Person

Samstag, 09.11.24 · 19 Uhr
Thematische Weinprobe: Einfach große Weine
Es gibt Weine, es gibt gute Weine, es gibt auch sehr gute Weine… aber es gibt auch wirklich große Weine. Was ist so besonders daran? Für die Genussfreunde und für alle die es wissen wollen, gibt es diese Probe! **€199/Person**

Freitag, 22.11.24 · 19 Uhr
Thematische Weinprobe: »Fein und feiner – rot«
Eine der größten Frage der Weinliebhaber ist: lohnt es sich mehr Geld auszugeben? Sind die Weine dann doch feiner? Besser? Kann man das merken? Es hängt alles natürlich mit dem Anbaugebiet und dem Jahrgang zusammen. Oder vielleicht auch mit dem Alter des Weins? Wir wollen an dem Abend versuchen die Unterschiede gemeinsam zu erkunden, mit einigen sehr feinen Rotweinen!
Achtung: es werden ausschließlich Rotweine probiert!
€70/Person

Samstag, 23.11.24 · 19 Uhr
Weinseminar 3
Der dritte Teil unserer Seminarreihe konzentriert sich auf die Reife der Weine und baut auf die ersten zwei Teile auf. Wir werden mehr über den Ausbau von Wein, aber auch über sein Reifepotenzial erfahren. Dabei wird natürlich der ein oder andere gereifte Wein probiert. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen oder wichtige Rebsorten sind und lernen wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer sehr viel Spaß und sind sehr informativ, auch der ein oder andere Weinkenner kann da noch Überraschungen erleben!
Achtung: Das Seminar 3 ist als Aufbaukurs zum Seminar 1 und 2 konzipiert. Wir empfehlen die Seminare in der richtigen Reihenfolge zu besuchen.
€50/Person

Freitag, 29.11.24 · 19 Uhr
Weinseminar 2
Im ersten Teil ging es um Verkostungstechnik und Hauptweinstile. Jetzt werden wir weitere tolle Anbaugebiete kennen lernen und dazu die unterschiedlichen Holzfass-Ausbaumethoden. Außerdem werden die Einflüsse von Boden und Klima erklärt. Wir werden ca. 8 Weine »blind« probieren, die Beispiele für besondere Stile, Regionen, wichtige Rebsorten oder Anbau-/ Ausbaumethoden sind, und lernen, wodurch sie sich unterscheiden. Solche Abende machen immer viel Spaß und sind informativ – auch für den ein oder anderen Weinkenner!
Achtung: Das Seminar 2 ist als Aufbaukurs zum Seminar 1 konzipiert. Wir empfehlen die Seminare in der richtigen Reihenfolge zu besuchen.
€50/Person

Samstag, 30.11.24 · 19 Uhr
Weinprobe
Es werden in der Regel vier Weiß- und vier Rotweine verkostet. Zu allen Weinproben im Wein Cabinet wird Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht. Die Proben dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern ... Wir wollen an diesen Abenden Spass haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie viel über die Winzer und ihre Weine.
€45/Person

D E Z E M B E R

Freitag, 06.12.24 · 19.30 Uhr
Whisky Tasting
im Wein Cabinet. An diesem Abend verkosten wir 7 erstklassige Single Malts aus Schottland, die zum Besten gehören, was die Destillerien zu bieten haben. Dabei erfahren Sie sinnlich und sensorisch mehr über Whisky, die Philosophie der jeweiligen Whiskys, ihrer Destillerien und den Menschen dahinter.
Lernen Sie Interessantes über:
• Methoden der Herstellung
• Reifung und Finishings
• Die wichtigsten Whiskyarten
Dazu servieren wir Brot/Wasser zur Geschmacksneutralisierung. Sie erhalten außerdem einige Unterlagen mit wichtigen Begriffserklärungen und Informationen zu den verkosteten Single Malts.
€75/Person

Samstag, 07.12.24 · 19 Uhr
Thematische Weinprobe: Champagner
»Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.« – Madame Lily Bollinger. Lernen Sie hier nicht nur Klassiker kennen, sondern auch große berühmte Weine, gereifte Jahrgangs-Champagner und einige der Top-Cuvées. Dazu werden feine Amuses-Bouches serviert!
€109/Person

Freitag, 13.12.24 · 19 Uhr
Thematische Weinprobe: »Nur das Beste«
Entdecken Sie die schönsten Weine des Sortiments 2024 und unsere persönlichen Favoriten ...
€70/Person

Samstag, 14.12.24 · 19 Uhr
Thematische Weinprobe: »Nur das Beste«
Entdecken Sie die schönsten Weine des Sortiments 2024 und unsere persönlichen Favoriten ...
€70/Person

Anmeldungen: Nur noch über unseren Online-Shop, außer bei Papier-Gutscheinen aus dem Laden.
Allgemein: Es werden in der Regel bei Proben und Seminaren vier Weißweine und vier Rotweine verkostet (Freitag u. Samstag). Außer wenn anders vermerkt, finden alle Weinproben im Wein Cabinet (Bierstraße 7, 49074 Osnabrück) statt. Außer wenn anders vermerkt wird zu allen Weinproben Wasser, Brot und Wurst/Käse gereicht.
Abmeldungen: Bei einer Abmeldung Ihrerseits bis zu 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin wird der Betrag komplett erstattet. Bei einer Abmeldung Ihrerseits bis zu 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin, wird der Betrag zur Hälfte erstattet. Bei einer Abmeldung Ihrerseits weniger als 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin, können wir leider keine Teilnahmegebühren erstatten. Die Karten sind allerdings übertragbar.

---

weitere Termine unter www.dasweincabinet.de/pdf/weincabinet_termine.pdf

---

Wenn Sie an keinem der Termine Zeit haben, sprechen Sie uns an. Wir können einen **individuellen Probentermin** vereinbaren.

Wenn Sie uns Ihre **E-Mail-Adresse** mitteilen, nehmen wir Sie in unsere **Newsletter-Liste** auf – Sie erfahren dann die neuesten Nachrichten als Erste/r. Die Adressen werden nicht weitergegeben und Sie können sich jederzeit ohne Angabe von Gründen wieder austragen lassen.

Die Proben und Seminare dauern ca. drei Stunden, es kann aber auch schon mal länger dauern. Wir wollen an diesen Abenden Spaß haben und mit guten Freunden gute Weine verkosten. Dabei erfahren Sie trotzdem viel über die Winzer und ihre Weine. Wir freuen uns auf Sie!

Wenn Sie diese E-Mail (an: j.kreib@gmx.de) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese hier kostenlos abbestellen.