

DANIEL

Sie erreichen uns unter:
Tel: +49 (0)6722 6343
info@weingut-daniel.de



Erlebnis Wein

DANIEL

Sie erreichen uns unter:
Tel: +49 (0)6722 6343
info@weingut-daniel.de

Ihre Weinprobe:

- Die **Dauer** der Weinprobe beträgt ca. **2 Stunden**.
- Sie werden mit einem **Secco/Sekt** begrüßt. Wir verkosten **6 Weine** und einen edlen **Weinbrand**.
- Die Moderation richtet sich nach den Teilnehmern. Ob eher unterhaltsam oder fachlich-informativ, ob Sie die Weinprobe beschwipst oder als Profi-Verkoster(in) verlassen, den Mix bestimmen Sie. Holger Daniel wird seine ganze Erfahrung als Winzer & langjähriger Dozent an internationalen Wein- und Sommelierschulen einfließen lassen und mit Ihnen Weine von uns verkosten, die Sie so im Rheingau vielleicht nicht vermuten. Wichtig für uns ist das Lächeln in Ihrem Gesicht!
- Preise:
Für **1 – 6 Personen** berechnen wir pauschal **330 €** inkl. 19% MwSt.
Für **6 – 12 Personen** berechnen wir pauschal **430 €** inkl. 19% MwSt.
Für **13 – 16 Personen** berechnen wir pauschal **580 €** inkl. 19% MwSt.

Weineinkäufe werden nicht mit der Kosten-Pauschale der Weinprobe verrechnet!

Bei Verspätung:

Wird eine verspätete Ankunft absehbar, informieren Sie uns bitte zeitnah. Sind Sie 30 Minuten nach dem vereinbarten Termin nicht anwesend, gehen wir von einer Stornierung der Veranstaltung aus. Nicht abgestimmte oder weniger als 4 Stunden vor der Veranstaltung avisierte Wartezeiten über eine halbe Stunde hinaus werden mit 40 € / Stunde in Rechnung gestellt.

Stornobedingungen:

Nach Buchung der Veranstaltung wird bei Stornierung in einem Zeitraum von mehr als einer Woche vor der Veranstaltung 20% des Auftragswertes berechnet, bei Stornierung innerhalb von 7 Werktagen 50%, bei Stornierung in einem Zeitraum von weniger als 2 Werktagen vor der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung mehr. Veränderte Personenzahlen müssen bis spätestens zwei Tage vor dem Termin der Veranstaltung gemeldet werden, um noch eine andere Preisstaffel berücksichtigen zu können. Innerhalb der zwei Tage wird der volle Ursprungspreis fällig.

Haftung: Die Teilnahme an der Veranstaltung erfolgt auf eigene Gefahr.



Ihr Sensorik-Kurs „Verkosten wie die Profis“:

- Die **Dauer** der Veranstaltung beträgt **4 Stunden**.
- Sie erfahren, wie wir als Profis Weine beurteilen und nach welchen Kriterien wir sie einteilen. Zu erst zeigen wir Ihnen stufenweise die verschiedenen Dimensionen, die einen Wein ausmachen. Dabei kommt natürlich das praktische Verkosten nicht zu kurz. Am Ende des Kurses können Sie Weiß- wie auch Rotweine nach den verschiedenen Aspekten bewerten und in die jeweiligen typischen Weinstile einordnen.
- Holger Daniel bringt in diesem Kurs seine Erfahrung als Winzer wie auch als & langjähriger Dozent an verschiedenen nationalen und internationalen Wein- und Sommelierschulen ein.
- Preise:
Für **1 – 8 Personen** berechnen wir pauschal **990 €** inkl. 19% MwSt.
Für **9 – 16 Personen** berechnen wir pauschal **1.100 €** inkl. 19% MwSt .

Weineinkäufe werden nicht mit der Kosten-Pauschale des Kurses verrechnet!

Bei Verspätung:

Wird eine verspätete Ankunft absehbar, informieren Sie uns bitte zeitnah. Sind Sie 30 Minuten nach dem vereinbarten Termin nicht anwesend, gehen wir von einer Stornierung der Veranstaltung aus. Nicht abgestimmte oder weniger als 4 Stunden vor der Veranstaltung avisierte Wartezeiten über eine halbe Stunde hinaus werden mit 40 € / Stunde in Rechnung gestellt.

Stornobedingungen:

Nach Buchung der Veranstaltung wird bei Stornierung in einem Zeitraum von mehr als einer Woche vor der Veranstaltung 20% des Auftragswertes berechnet, bei Stornierung innerhalb von 7 Werktagen 50%, bei Stornierung in einem Zeitraum von weniger als 2 Werktagen vor der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung mehr. Veränderte Personenzahlen müssen bis spätestens zwei Tage vor dem Termin der Veranstaltung gemeldet werden, um noch eine andere Preisstaffel berücksichtigen zu können. Innerhalb der zwei Tage wird der volle Ursprungspreis fällig.

Haftung: Die Teilnahme an der Veranstaltung erfolgt auf eigene Gefahr.



Farbe



Aroma



Süße



Säure



Körper



Tanin