Weinseminare Dezember – März 2027

Die Seminar und Online Tastings Buchungen können sie online unter https://shop.weinlade.de/#bookingwidget unverbindlich vornehmen. Wenn ein Seminartermin nicht mehr online sichtbar ist, so ist das Seminar ausgebucht.
Für alle Seminare können wir schöne Geschenkgutscheine personalisiert mit dem Namen der zu beschenkenden Person und mit oder aber auch ohne Seminartermin ausstellen. Ein Geschenkgutschein kann unabhängig vom Wert für jedes Weinseminar eingelöst werden. Die Geschenkgutscheine können auch Online bestellt werden.

Unsere Glühwein Aktion für einen guten Zweck!
Gegen eine Spende gibt es **ehrlichen Glühwein**, der mit Freude und Liebe gemacht ist. **Michael Zehnbauer** von der **Metzgerei Zehnbauer** serviert wieder seine feine Bratwürste in bewährter Zehnbauer-Qualität.
Freitag 4. Dezember 2026 ab 18 Uhr – solange Vorrat reicht!

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.

Dienstag	**29. Dezember**	**2026**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**39 €**
Freitag	**12. März**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**39 €**

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.

Donnerstag	**25. Februar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**29 €**

Ab einer Gruppengröße von mind. 12 Personen führen wir das U 30 Seminar auch als eigene Veranstaltung durch. Termin nach Absprache!

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 unbekannten und aufstrebenden authentischen Weinen Italiens befassen. Eine Anti Pasti Auswahl mit Panne Pugliese Brot begleitet die Weine.

Samstag	**12. Dezember**	**2026**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**55 €**
Samstag	**9. Januar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**55 €**
Freitag	**26. Februar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**55 €**

Junggesellinnen Abschied – Verführung der Sinne!
Sie planen einen JGA und haben keine Lust auf die üblichen Spielchen? Beglücken Sie doch die zukünftige mit lockerem, fröhlichen und genussvollem Sinnes Spaß? Getreu dem Motto: Verführung der Sinne will gelernt sein! Passende Getränke, eine Kleinigkeit zum Essen und das alles in stilvollen Räumlichkeiten. Bingo!
Ab 10 Personen, 2-2,5 Stunden, Termin nach Absprache. Pro Person 29 €

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 Bibel erwähnten Retsina. Das Land besitzt einen Schatz an lokalen Rebensorten 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!

Freitag 5. Februar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 59 €

Der perfekte Wein zum Fisch?

Fisch & Wein gehört in Europa untrennbar zusammen. Auch in der Neuen Weinwelt ist diese Kombinationen weit verbreitet - oftmals mutig zusammengestellt - da deren Zubereitung und Produkte vielfältigere Kreationen erlauben. Auch der Zeitgeist einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung führt zu einem größeren Interesse. In der Regel ist der Weißwein als Fischbegleiter die 1. Wahl, doch gibt es auch Ausnahmen, bei deren Rosé oder Rotweine hervorragend dazu passen. An diesem Abend gibt es anspruchsvolle Weine abseits des Mainstreams, die sich den Fischgerichten aus der mediterranen, skandinavischen und Cross Over Küche stellen. Welchen Wein Sie dann zu den fünf Fischgerichten als Favoriten erküren, das müssen Sie sich selbst und hoffentlich mit viel Genuss erarbeiten ;-)





Samstag 21. November 2026 Uhland 21 19:30 Uhr 99,00 €

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 geschmacklich nach und testen wie auf den Punkt gereifter Käse mit welchen Weinen am besten schmeckt.

Freitag 4. Dezember 2026 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €
Freitag 29. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €
Freitag 5. März 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €

Weinlade
am Gutenbergplatz
Karlsruhe

Schmeck den Süden - Stiefelweine & Essen aus Süditalien!
Kaum ein Bereich aus Italien ist so trendig wie Süditalien. Allen voran Apulien mit der Rebe Primitivo und Sizilien mit den unterschiedlichsten autochtonen Weiß- und Rotweinen. Die Kulinarik ist dabei analog dem Wein, recht unterschiedlich und höchst spannend! Gehen Sie mit auf eine einmalige Entdeckungsreise für die Sinne und erleben Sie die herzhaft mediterranen Speisen und bestes Olivenöl aus Süditalien. 3 Gerichte fordern die Weine dazu heraus!

Samstag	**28. November**	**2026**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**75 €**
Samstag	**16. Januar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**75 €**
Samstgag	**13. März**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**75 €**

Schokolade & Wein – BEAN TO BAR!
Schokolade ist in aller Munde und als leidenschaftliche Schoko-holics, ist dies für uns ein großes Thema. Von den Bohnen bis hin zur Verarbeitung und der Verfeinerung in der Conche, gibt es jede Menge wissenswertes. Wir verkosten unterschiedliche Tafeln von der Konsum bis hin (hauptsächlich) der BEAN TO BAR Schokolade aus den besten Anbaugebieten der Welt. Mit unterschiedlichen Weinen besonderer Machart werden wir dann die Schokolade kombinieren. Sie werden überrascht sein, welche Parallelen es zum Wein gibt.
Ein Abend mit viel wissenswertes für alle Schokofreunde!
Freitag Termin noch nicht bestimmt Uhland 21 19:30 Uhr 59 €

Kulturgut Olivenöl – Olivenöl & Wein Tasting
Unser Herz schlägt seit Jahrzehnten für Olivenöl und den Olivenbaum. Beides begleitet die Menschheit seit Jahrtausenden – als Lebensmittel, Kulturgut und ist zugleich Ausdruck mediterraner Lebensart, die wir schätzen und bewusst pflegen.



Im Mittelpunkt des Seminars steht der Weg des Olivenöls vom Baum bis zur Verarbeitung in der Ölmühle. Wir beleuchten Anbau, Ernte und Pressung und schaffen ein fundiertes Verständnis dafür, wie erstklassige Qualität entsteht.
Sensorisch tauchen wir ein in die Welt der Aromen, Texturen und Nuancen. Gemeinsam erarbeiten wir, woran ein hochwertiges Olivenöl im Glas und am Gaumen erkennbar ist. Internationale Öle verschiedener Sorten und Stilistiken werden verkostet, begleitet von mediterranen Kleinigkeiten und ausgewählten korrespondierenden Weinen. Ein Seminar für alle, die Olivenöl nicht nur verwenden, sondern verstehen und genießen möchten.
Freitag 19. Februar 2027 Uhland 21 19.30 Uhr 49 €

Blindprobe – Die unbestechliche Verkostung!



In völliger Dunkelheit in einem Gewölbekeller und frei von störenden Geräuschen können Sie sich auf ihren eigenen Geruchs und Geschmackssinn voll konzentrieren. Dies führt nach einigen Minuten zu einer Fokussierung und Verschärfung der Sinne, weshalb Ihnen die Aromen in der Nase und auf der Zunge viel klarer, präziser und verständlicher erscheinen werden.
In einer extrem visualisierten Zeit stellt die Blindprobe einen echten unverfälschten Test eines jeglichen Weines dar. Im postiven wie negativen Sinn!
Wir zeigen Ihnen mit unserer Expertise und langjährigen Verkostungserfahrung, wie Sie die DNA des jeweiligen Weines entschlüsseln und für Ihre Geschmackliche Vorlieben verwenden können.
Dieses exklusive Veranstaltung mit maximal 7 Teilnehmer richtet sich an geübte Weinfreunde.

Donnerstag	**21. Januar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**55 €**
Donnerstag	**4. Februar**	**2027**	**Uhland 21**	**19:30 Uhr**	**55 €**

Weinlade
am Gutenbergplatz
Karlsruhe

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 23. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 75 €
Samstag 27. Februar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 75 €

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.

Mittwoch 30. Dezember 2026 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €

Nur Rotwein – Großer Rotwein Abend!

An diesem Abend gibt es nicht nur roten Wein, sondern richtigen „Rotwein". Angefangen von der Fruchtbombe, über das Tannin Monster 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!



Samstag 5. Dezember 2026 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €
Freitag 22. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €

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 Weinbergsparzellen, 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 20. Februar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 79 €

Weinlade
am Gutenbergplatz
Karlsruhe

Raritätenprobe
Es wird viel über große Weine und deren Faszination geschrieben. Für die einen ist es die sinnliche Austrahlung aufgrund der besonderen Aromatik, für die anderen ist es die Ehrfurcht vor dem Alter und den damit verbundenen Erinnerungen.
Wie dem auch sei, um bei diesem Thema mitsprechen zu können, muss man solche Weine auch einmal im Leben getrunken haben !
Nachfolgend die Verkostungsliste. Begrenzte Teilnehmeranzahl. Bezahlung im Voraus.
Samstag 6. März 2027 19.30 Uhr 375 €

Entdecker Land entdecken. Portugal, vom Vinho Verde bis hin zum Port!



Im Schatten vom Weinriesen Spanien hat sich Portugal in den letzten Jahren bei Weinfreunden einen exklusiven Ruf erworben. Dort gibt es keinen „Mainstream" Weinstil, sondern aufgrund der außergewöhnlichen Rebsortenvielfalt eine Vielzahl unbekannter, charaktervolle Weine. Diese bestechen und überzeugen mit Charme und authenzität. An diesem Abend verkosten wir Weine von den berühmtesten Weinregionen Portugals und wir sind uns sicher das das Weinland Portugal in positiver Erinnerung bleiben wird.
Samstag 6. Februar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 55 €

Spitzenweine aus Europa und der neuen Weinwelt!
Es gehört schon zu den Highlights eines Weintrinkers die Faszination eines reifen Weines auf dem Höhepunkt der Genussphase mit den Sinnen erleben. Man kommt automatisch ins Schwärmen aufgrund der einprägsamen Aromatik! Wir erleben an diesem Abend reife und aufkommende Spitzenweine und versuchen einen Blick in deren Leben zu werfen. Zur Verkostung stehen ausschließlich erlesene und rare Qualitäten aus renommierten Weinbergslagen aus der Hand von Top-Produzenten aus Europa und der neuen Weinwelt.
Samstag 30. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 99 €

Sushi & Wein - eine wahrhaft geniale Verbindung!



Japan ist für viele ein Sehnsuchsort, der Alltag wirkt dort cooler und ästhetischer und aufregender. Erleben Sie den japanischen Sushi als Zeremonie in Kombination mit internationalen 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.
Dienstag 5. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €

Sizilien – Küche aus 1001-Nacht



Dort, wo die Natur großzügig ist - wo Zitruspflanzen, Mandelbäume, Feigenkakteen blühen und wo Gemüse, Getreide und Früchte aller Art von außergewöhnlicher Qualität sind, liegt die Wiege der italienischen Küche. Kaum eine Gegend bietet ein derart fantasiereiches und üppiges Repertoire an charakteristischen Speisen und Erzeugnissen wie Sizilien. Beispielhaft dafür sind der Farbenreichtum und die strukturelle Vielschichtigkeit der *cassata*, dieser so verführerischen Speise, die in vergangenen Jahrhunderten sogar Nonnen zur Vernachlässigung ihrer frommen Pflichten verleitete. Äußerst verschiedenartige Völker und Kulturen prägten die Kochkunst

dieses Landes: Griechen, Römer, Araber, Normannen, Franzosen und Spanier... Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Sizilienreise und erfahren Sie Interessantes über die Geschichte und der Kochkunst der Magna Graecia, Goethe und die Inselküche…

Samstag **Uhland 21 19:30 Uhr 89 €**

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

Rhône Tal–Traumhafte Weine, unverwechselbarer Charakter!



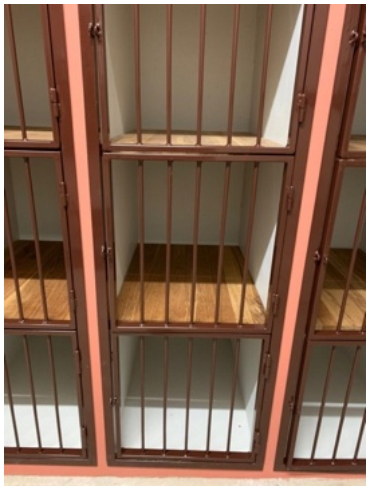
Es gibt keine Weinregion in Frankreich die in den letzten Jahren mit überragenden Weinen, Stilistiken und Jahrgänge mehr Furore gemacht hat, als die Rhône.

Ein Grund dafür sind natürlich die typischen südlich mediterranen Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvedre und Cinsault, sowie das vom Mistral Wind geprägte Klima. Geschmacklich kommt jeder Rotwein Freund auf seine Kosten, egal ob dicht, kraftvoll, expressiv, subtil und filigran! Die Rhône hat nahezu jeden Typ von Wein aufgrund des vielfältigen Terroirs vorzuweisen. Daher sind die Rhône Weine in unserem Sortiment auch echte Wein Highlights. Vom einfachen CDR = Côtes du Rhône bis hin zu den Crus wie Châteauneuf-du-Pape, Crozes Hermitage, Seguret, Rasteau gibt es verdammt viel zu entdecken. Kommen Sie mit auf die Entdeckungsreise und Sie werden überrascht werden!

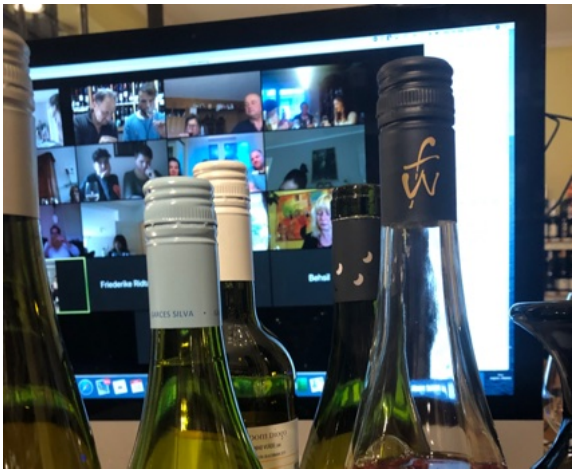
Freitag 8. Januar 2027 Uhland 21 19:30 Uhr 65 €

Hier lagern Ihre Weinschätze richtig – Klimaneutral!

Ab sofort bieten wir unseren Kunden klimaneutrale Weinfächer zur perfekten Lagerung von Weinen an. Ein alter trockener Brauereikeller im 2 Untergeschoss mit konstanten Temperaturen.
Die Fächer sind alle abschließbar. Ca. 42-60 Flaschen können pro Fach eingelagert werden. Größere Mengen können ebenfalls in einem separatem Raum gelagert werden. Infos und Konditionen einfach im Weinlade am Gutenbergplatz Info@weinlade.de anfragen.


Business-to-Business (B2B)



Warum nicht für ein Meeting mit Geschäftspartnern ein niveauvolles Wein Tasting als Abschluss aus der Ferne anbieten? Wein verbindet, schafft Freunde und sorgt für eine freudig genussvolle Verbindung. Unsere 1. Online Weinprobe war übrigens schon im Jahr 2013 (Citrix) und wir haben zwischenzeitlich sehr viel Erfahrung darin gesammelt. Diese lassen wir gerne in Ihr B2B Meeting einfließen und bringen es zum Erfolg, denn es hat noch nie geschadet neben dem geschäftlichen auch noch kulturelles Wissen und Niveau zu zeigen. Gutes tun!
Sprechen Sie uns einfach an!

Seminarbedingungen: Verbindliche Anmeldung per https://shop.weinlade.de/#bookingwidget, Bezahlung am Seminartag vor Ort in bar oder mit einem Gutschein. Eine kostenlose Absage ist bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Eine Absage danach oder bei Nichterscheinen werden 100 % der Seminargebühr automatisch in Rechnung gestellt.
Je nach Seminar werden ca. 8 Weine verkostet. Eine Kleinigkeit, aus frischen Produkten für den Magen rundet das Seminar ab. Dauer ca. 2-2,5 Stunden.

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. Personalisierte Geschenkgutscheine für die Weinseminare sind ebenfalls mit oder ohne Veranstaltungstermin erhältlich.

Ausstattung für Veranstaltungen?

Falls Sie eine Veranstaltung planen, auf Location suche sind, Weine auf Kommission, Weingläser, Champagner Bowlen oder andere Dinge benötigen, sprechen Sie uns einfach an.





Weinlade am Gutenbergplatz, Nelkenstr. 33,
76135 Karlsruhe,
Telefon 07 21 / 8 30 77 70 oder per Email Info@Weinlade.de

Veranstaltungsort Uhland 21: Uhlandstraße 21

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.

Uhlandstraße 21
76135 Karlsruhe

Besuchen Sie uns für Neuigkeiten auf Facebook.com und Instagram

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 Châine 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 Weindegustieren"
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 begebe 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.