

Termine 2. Halbjahr 2017

September

Degustationen: Fr 01.09./ Sa 02.09. Fr 15.09. / Sa 16.09./

Weinabend Do. 28.09. ab 19.00 Uhr (Wein +Snacks)

Oktober

Degustationen: Fr. 06.10. / Sa 07.10

Fr 13.10./ Sa 14.10 / Fr 20.10./ Sa 21.10./ Fr 27.10.

So 22.10.ab 14 Uhr **kleines Weinfest** 12 J. Chianti-Toscana

Weinabend Do 26.10..ab 19 Uhr (Wein +Snacks)

November

Degustationen: Fr. 10.11. Sa. 11.11./

Fr. 17.11./ . Fr 24.11. / Sa 25.11. /

Weinabend Do. 30.11. ab 19.00 Uhr (Wein +Snacks)

Dezember

Weihnachtsmarkt Münster am 2. und 3. Dez.

Degustationen: Fr 08.12. / Sa 09.12. / Fr 15.12. / Sa 16.12./

Fr. 22.12. / Fr. 29.12.

Hausmesse: Sonntag 10.12. von 14-18 Uhr Präsente in letzter Minute und Verkostung der Festtagsweine

Weinabend DO 28.12. ab 19 Uhr

Januar 2018

Neujahrsempfang—After Work Montag 15.01.18 ab 18 Uhr

Degustationen: Fr 19.01./ Sa 20.01., Fr 26.01.

Weinabend Do. 25.01. ab 19.00 Uhr (Wein +Snacks)

Beginn der Degustation ist jeweils um 19.30 Uhr, in der Vinothek, Meisenweg 26 in Münster-Altheim. Standardpreis für die umseitig beschriebene Degustation: 25,- € pro Teilnehmer. Für Gruppen sind auch andere Termine, Orte und spezielle Angebote möglich, z. B. Geburtstagsfeier, Danke-Event für Mitarbeiter, Firmenausflug, Vorträge und Informationsveranstaltungen, Reisevorbereitung und Reiseberatung.

Einige der aufgeführten Termine können aktuell ausgebucht sein, es können auch neue Termine dazu kommen. Es lohnt sich daher immer, auf der Homepage nachzuschauen oder in der Vinothek anzufragen.

Wir freuen uns auf Sie

Unsere Stärken

Vertrauen — Wir haben die Weingüter besucht, die Produktionen besichtigt, kennen die Partner. Der persönliche Kontakt mit den Lieferanten wie auch mit den Kunden hat für uns große Bedeutung.

Kompetenz — Wir wissen nicht auf jede Frage eine Antwort, aber wir wissen Einiges und lernen jeden Tag etwas dazu. Welchen Wein zu welchem Essen, zum einfach nur Trinken, zum Feiern, zu einem sonstigen Anlass, zur Verträglichkeit, zum Genießen, wir helfen weiter und beraten Sie gern.

Qualität — wir arbeiten in allen fachlichen Fragen mit kompetenten Partnern und hervorragenden Sommeliers zusammen.

Exklusivität — fast alle angebotenen Weine und Olivenöle sind in Deutschland nur bei uns erhältlich, die Weingüter sind am deutschen Markt ansonsten nicht oder selten vertreten.

Direktimport — die meisten Produkte kommen direkt von den Herstellern.

Verfügbarkeit — neben den kundenfreundlichen Öffnungszeiten unserer Vinothek sind wir per Anruf (fast immer) verfügbar, mobil 0171 5543448.

Service — wir liefern bis 30 km kostenlos in Ihren Keller, wir nehmen die leeren Flaschen wieder mit, wir liefern Ersatz bei verkorktem Wein, wir tauschen aus bei Nichtgefallen, wir bieten Verkostung von Wein und Olivenöl, wir beraten. Auch zu passender Literatur und zu Reisen in die Toskana können wir weiterhelfen.

Zusätzliches — wir bieten Präsenteservice, liefern oder versenden Ihre Geschenke, bieten Zubehör und Accessoires, beliefern per Kommission Feste und Feiern. Wir beraten und helfen gern bei geplanten Reisen in die Toskana.

Chianti Toscana Vinothek

Gerhard Dahms
Meisenweg 26
64839 Münster

Telefon: 06071-633220
Fax: 06071-633221
mobil: 0171 5543448
info@chianti-toscana.com
www.chianti-toscana.com

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr: 10 bis 18.30 Uhr
Mi: geschlossen
Sa: 10 bis 14 Uhr

andere Termine nach
telefonischer Vereinbarung
möglich

Vinothek am Feld



Veranstaltungen

Degustationen:

Verkostungen diverser Weine und Olivenöle, Imbiss, Informationen zu Wein, Öl, Italien und mehr, Termine siehe Terminübersicht.

Weinabend:

Am letzten Donnerstag im Monat ab 19.00 Uhr - das unterhaltsame Feierabend-Treffen bei Ausschank von gutem Wein, und auch etwas zu Essen mit italienischem Flair gibt es.

Sonstige Veranstaltungen:

Ölvortrag mit Ölverkostung, Jazz + Wein, Hausmessen, Verrazzano-Day im April, Weinfest im Herbst, Ausstellungen, Vorträge, Weihnachtsmarkt, organisierte Reisen und Italien-Events.

Dr.-Staudt-Seminare:

Veranstaltungen von Dr. Staudt (Sommelier, Master of Wine and Spirits) zu ausgesuchten Themen rund um die Weine der Welt, Termine auf Anfrage

Empfänge, Feiern, private Veranstaltungen:

Wir helfen Ihnen gern, besondere Anlässe und Ereignisse auch besonders zu feiern: Firmenfeiern, private Feiern und Empfänge, Veranstaltungen fast jeder Art.

Wein- und Olivenöl-Degustation

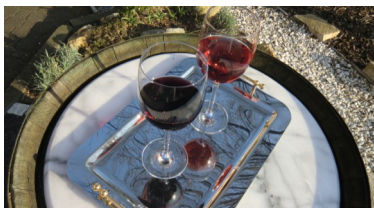
Seit einigen Jahren veranstaltet die Münsterer Weinhandlung Chianti Toscana Vinothek Degustationen, Verkostungsabende, bei denen italienische Weine und Olivenöle ausprobiert werden können. Manchmal werden die Degustationen von Gruppen (min. 8 Personen) gebucht, manchmal kommen ganz fremde Personen zusammen, die sich hinterher gar nicht mehr fremd sind. Immer sind es unterhaltsame und auch informative Abende, entspannend und voller Genuss.



Die Vinothek

Die ersten 5 Jahre nutzten wir die Souterrain-Wohnung in unserem Haus in Altheim am Feldrand. Das war so etwas wie ein Geheimtipp, aber sehr eng. Von 2010 bis 2014 gab es die Vinothek am Rathausplatz in Münster. Seit 2015 sind wir wieder in unserem Haus in Münster-Altheim.

Viele neue Veranstaltungen haben wir inzwischen in der Vinothek durchgeführt. Dazu gehörten Vorträge zu den Weingütern, zu Olivenöl, Reiseberichte und Lesungen, spezielle Verkostungen, der Weinabend jeweils am letzten Donnerstag im Monat, Probe-Ausschank, Italienischkurse, Kindtaufe, Geburtstage, Firmenfeiern, Empfänge u. v. m.



In Altheim stellen wir das gleiche Angebot wie bisher zur Verfügung. Die anfangs vorhandene Enge haben wir überwunden. Jetzt gibt es die renovierte „Vinothek

am Feld“ mit Platz und verbesserten Strukturen. Der Umgang mit edlen italienischen Weinen und bestem Olivenöl begeistert uns noch immer. Lassen Sie sich anstecken.

Weine Italiens und der Toscana

Die Chianti Toscana Vinothek hat sich, wie der Name schon vermuten lässt, auf toskanische Weine spezialisiert. Dabei ist es dem Unternehmen ein besonderes Anliegen, unbekannte und qualitativ hochwertig produzierende Weingüter in ihrem Programm anzubieten. In der Vinothek werden inzwischen auch Weine aus anderen italienischen Regionen angeboten, wobei auch dann die gleichen Maßstäbe wie bei den toskanischen Weingütern angelegt werden

In den Degustationen werden jeweils ein Weisswein, ein Rosato und fünf Rotweine verkostet. Die fünf Rotweine werden „verdeckt“ verkostet, erst nach „Sehen, Riechen, Schmecken“ der Weine durch die Teilnehmer werden die Weine offen gezeigt. Am Schluss werden die Flaschen bei geschmacklichen Vergleichen geleert. Spannend ist dabei, die enormen aromatischen und geschmacklichen Unterschiede zwischen den Weinen festzustellen,

Italien, und besonders die Toscana, hat eine Vielzahl interessanter Weine zu bieten. Und spannend sind auch die Geschichten zu den Weinen, den Weingütern, den mit diesen Weinen verbundenen Menschen. An einem Abend kann man jedoch nur einen kleinen Ausschnitt kennenlernen.

Bei der Verkostung gibt es einen kleinen Imbiss, etwas „Fingerfood“, um eine Grundlage für die Verkostung einiger Olivenöle zu bekommen.



Olivenöl

Von den gleichen Weingütern, von denen die spannendsten Weine kommen, stehen mehrere Olivenöle zur Verkostung zur Verfügung. Die kräftigen puren und frischen Olivenöle zu verkosten, einige Informationen darüber zu erhalten, das ist für viele Teilnehmer immer

wieder ein ganz besonderes Erlebnis. Weißbrot und Wasser stehen während der gesamten Degustation zur Verfügung.



Sehen - Riechen - Schmecken

So lautet das Motto der Degustationen von Chianti Toscana Vinothek. Es wird die Sensorik geschärft, die Sinne werden herausgefordert, die Freude an Genuss und Qualität wird genährt.



Ein sinnliches, informatives und unterhaltsames Erlebnis, das ist es, was die Menschen bei diesen Veranstaltungen von „Chianti Toscana Vinothek“ genießen. Und manchmal ist es einfach nur die gelebte Gemeinsamkeit, die gepflegte Freundschaft, der gemeinsame Spaß und die Freude an guten Dingen.

Immer ist es eine kleine Urlaubsreise in die Toskana, verbunden mit den eigenen Erinnerungen, mit neuen Entdeckungen und Begegnungen.

Anmeldung: telefonisch, per mail, per Post, persönlich, Kontaktdaten siehe Rückseite.

