



+++ Weinseminare 2019 Pt. II +++

Fr. 27.09.2019 (19:30 Uhr) Weißweinprimus Deutschland 42,- € p.P.

* Keine Frage, Riesling gedeiht nirgendwo so wie in unseren heimischen Traditions-Regionen. Aber auch die Burgunder-Rebsorten, die so verschiedenen Terroirs und das vibrierend spannende Spiel mit Mineralik, Restsüße und Ausbaugeschick haben den deutschen Weißwein ganz oben auf das Podest gesetzt. Warum in die Ferne schweifen?

Fr. 04.10.2019 (19:30 Uhr) Italiens Rotweine 45,- € p.P.

* Von den eleganten Koryphäen aus dem Piemont und der Toskana bis zu den voluminösen Gewächsen des Südens. Regionen, Rebsorten, Traditionen einer der größten und besten Rotweinnationen - die Vergangenheit und die Zukunft des „Dolce Vita“ in Rot.

Sa. 12.10.2019 (18:00 Uhr) Prickelndes! 42,- € p.P.

* Lernen Sie mit uns die Vielfalt der Schaumweine in Theorie und Praxis kennen. Was genau ist ein Prosecco, Winzersekt oder Crémant und was steckt hinter dem Kult um die Champagne? Wir zeigen es Ihnen gerne!

Fr. 25.10.2019 (19:30 Uhr) Wein Basics 38,- € p.P.

* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!

Fr. 08.11.2019 (19:30 Uhr) Viva el vino, viva España 42,- € p.P.

* Die iberische Halbinsel ist eine der vielseitigsten und spannendsten Regionen des europäischen Weinbaus. Neben den zu Recht traditionsgepickten 'Stars' aus Rioja und Ribera gibt es ein Facettenreichtum, welches bei uns häufig noch unbekannt ist. Vom Cava bis zum Gran Reserva, begleiten Sie uns!

Sa. 16.11.2019 (18:00 Uhr) Wein & Schokolade 48,- € p.P.

* Wein & Schokolade können - richtig kombiniert - eine faszinierendes Geschmackserlebnis darstellen. Wir zeigen Ihnen welche Kombinationen Spaß machen und wie man sie mit Verstand und allen Sinnen genießen kann.

Fr. 29.11.2017 (19:30 Uhr) Mythos Bordeaux 48,- € p.P.

* Kaum ein Epizentrum hat den modernen Weinbau so geprägt wie die Region um Garonne & Dordogne, bietet sie doch beste Bedingungen für viele feinfruchtige Weißweine, legendäre Rote sowie immens aromatische Süßweine.

Sa. 07.12.2019 (18:00 Uhr) Festtage, Festweine! 45,- € p.P.

* Die idealen Begleiter für die genussvollen Tage der kälteren Jahreszeit. Ob als Aperitif, zum Essen oder als Begleiter festlicher Momente. Wir erklären Ihnen welche Kombinationen sich wunderbar ergänzen und wie Sie Wein-Highlights gezielt setzen können.

Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich & verbindlich!

Baguette, Butter und Wasser sowie eine kleine Pausen-Vesper sind in der Seminaregebühr enthalten.
