

So geht Wein

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts über dieses faszinierende Getränk und wollen endlich mal klare Antworten auf Fragen wie "wie wird Wein gemacht", "warum sind einige Weine irrsinnig teuer und sind diese ihren Preis wert" oder "welcher Wein passt zu Rinderbraten"? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Ich widme mich bereits seit vielen Jahren intensiv dem spannenden Thema Wein und habe für diesen Abend ein kunterbuntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft schneller seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden.

Von der grundsätzlichen Herstellung von Wein über das richtige Lesen (und verstehen!) von Etiketten, die wichtigsten Rebsorten, das passende Glas, die ideale Trinktemperatur bis zur tatkräftigen Verkostung repräsentativer Beispiele aus aller Welt bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt. Aber Vorsicht: Es könnte sein, dass Sie nach diesem Kurs zum Weinliebhaber werden, also machen Sie schon mal Platz in Ihrem Keller, klar, auch die richtige Lagerung der Flaschen wird in diesem Kurs anschaulich erklärt!

Verkostet werden an diesem Abend:

Weißweine:

Riesling
Chardonnay
Sauvignon blanc
Pinot Grigio

Rotweine:

Merlot
Pinot Noir
Syrah
Cabernet Sauvignon

Pro Teilnehmer 6 Canapés italienisch belegt

Mineralwasser

Preis: 69,00 € p. P.