



+++ Weinseminare 2018 +++

- Fr. 23.02.2018 (19:30 Uhr) Die Welt der Rotweine 42,- € p.P.**
* Im Alltag, an Festtagen, zum Essen - Grundlagen der Bereitung, der verschiedenen Stile, Qualitäten und Kombinationsmöglichkeiten sowie den Unterschied zwischen Basis und Premium erläutern wir Ihnen in Theorie und vor allem Praxis!
- Fr. 23.03.2018 (19:30 Uhr) Vin-Tour de France 42,- € p.P.**
* Länderseminar Frankreich. Erleben Sie die Klassiker, die Frankreich nach wie vor zu einem der besten Weinländer machen. Regionen, Rebsorten, Vergangenheit und Zukunft des savoir-vivre in Weiß, Rot und Rosé.
- Sa. 14.04.2018 (18:00 Uhr) Wein Basics 38,- € p.P.**
* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!
- Fr. 27.04.2018 (19:30 Uhr) Wein & Käse ... what else 48,- € p.P.**
* Traumpaarung mit Klischee-Überschuss. Kaum eine andere kulinarische Kombination ist so in Stein gemeißelt und bietet doch so viel mehr wenn man ein wenig grundsätzliches beherzigt und auch mal Rot gegen Weiß und fest gegen cremig tauscht. Wir nehmen Sie gerne mit auf eine kleine Geschmackserlebnis-Reise.
- Fr. 18.05.2018 (19:30 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!
- Sa. 09.06.2018 (18:00 Uhr) Wein & Schokolade 46,- € 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. 29.06.2018 (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. 13.07.2018 (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. 31.08.2018 (19:30 Uhr) Sommer, Sonne, Rosé 40,- € p.P.**
* Gleichzeitig mit den Temperaturen steigt die Freude am kühlen Rosé-Genuss. Ob zum Grillen oder einfach begleitend zu den Sonnenstrahlen und den Sommermomenten ein wunderbares Vergnügen, über dessen Entstehungsformen und Varianten wir Sie gerne ins Bilde setzen.

Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich & verbindlich!
Baguette, Butter und Wasser sowie eine kleine Pausen-Vesper sind in der Seminaregebühr enthalten.