



Weinh f

R Ü T T E N S C H E I D



+++ Weinseminare 2018 Pt.II +++

+++ Aufgrund der großen Nachfrage starten wir die neue Reihe nochmal mit einem Klassiker +++

Sa. 29.09.2018 (18:00 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.

Sa. 06.10.2018 (18:00 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. 03.11.2018 (18:00 Uhr) Sehen, Riechen, Schmecken - Sensorik! 42,- € p.P.

* Kirsche, ganz klar Kirsche! Unsere Sinne leisten Erstaunliches! Sie helfen uns nicht nur unsere Umwelt wahrzunehmen sondern durch Sie entsteht was wir Genuss nennen, natürlich auch bzgl. des Rebensaftes. Lernen Sie wie es sich am besten verkostet, wie sich Gerüche, Geschmack benennen und auch trainieren lassen.

Sa. 17.11.2018 (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. 30.11.2018 (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. 07.12.2018 (19:30 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 Seminargebühr enthalten.