



## +++ Weinseminare 2022 Pt. II +++

*Wir freuen uns Sie zu unseren Seminaren einladen zu dürfen.*

**Fr. 16.09.2022 (19:30 Uhr) Wein Basics 40,- € p.P.**  
\* Grundseminar: Was Sie schon immer über Wein wissen wollten - Rebsorten, Weinbereitung, Klassifizierung, Sensorik und Spaß am Wein!

**Fr. 07.10.2022 (19:30 Uhr) Prickelndes! 46,- € 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. 28.10.2022 (19:30 Uhr)  Mythos Bordeaux 50,- € 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.

**Fr. 04.11.2022 (19:30 Uhr)  Wein & Käse ... what else 50,- € 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. 18.11.2022 (19:30 Uhr)  Italiens große Rotweine 50,- € 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.

---

**Eine Anmeldung, auch für Gutscheininhaber, ist unbedingt erforderlich & verbindlich!**  
Baguette, Butter und Wasser sind in der Seminargebühr enthalten.