



Weinwissen - Sensorik

Ich will mehr über einen Wein sagen können als: „ Der Wein schmeckt mir.“ Und ich möchte sicherer Speisen und Wein kombinieren. Die Sensorik hilft allen, die mehr und bewusster wahrnehmen möchten. Wir orientieren uns in der Welt der Aromen und lernen Tannine, Säure und Süße im Wein gezielt wahrzunehmen. Im Mittelpunkt verschiedener praktischer Übungen stehen Aussehen, Geruch und Mundgefühl, um Weine sicherer bewerten und beschreiben zu können.

Inhalte

- ✓ Wein professionell verkosten
- ✓ Etiketten und Qualität
- ✓ Der richtige Wein für den entsprechenden Anlass
- ✓ Die Güte reifer Tannine beim Rotwein
- ✓ Weinbewertungen und Weinfehler

Sensorik-Seminar, 12.5.16 um 19 Uhr, Mindestteilnehmerzahl 8 Personen
4 Rot- und 4 Weißweine, Brot, Wasser und einen kleinen Imbiss gibt es auch dazu. Preis: 49,50 €

Biowein-Seminar

Bio ist heute mehr als ein Trend. Seit 2009 haben sich die Anbauflächen für Biowein in Deutschland mehr als verdoppelt und der Absatz von Biowein wächst schneller als der von herkömmlichem Wein. Viele Verbraucher entscheiden sich bewusst für *Bio* im Glauben daran, *etwas Besseres* zu kaufen. Bio heißt aber nicht automatisch Qualität. Das Seminar soll zeigen, was hinter einer Vielzahl von Begriffen und Gütesiegeln steckt. Wir spannen einen Bogen vom konventionellen Anbau bis hin zu biodynamisch arbeitenden Winzern. Guter, handwerklich gemachter Biowein hat klare Stärken. Anhand von Bildern werden wir die Arbeit im Weinberg anschaulich darstellen und beim Verkosten von 8 Weinen Bioqualität erlebbar machen.

Biowein-Seminar, 16.6.16 um 19 Uhr, Mindestteilnehmerzahl 8 Personen
4 Rot- und 4 Weißweine, Brot, Wasser und einen kleinen Imbiss gibt es auch dazu. Preis: 54,50 €