



Klepperstr. 18 f  
83026 Rosenheim  
Tel. 08031/8094587  
info@viniculti.de

## 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**, 9. 02.2017 um 19.30 Uhr, Mindestteilnehmerzahl 8 Personen  
4 Rot- und 4 Weißweine, Brot, Wasser und einen kleinen Imbiss gibt es auch dazu.

Preis: **54,- €**

zu zweit: **99,- €**

Verbindliche Anmeldung zum

Weinseminar: ..... am .....

Preis:           ◇ 54,00 €           zu zweit:       ◇ 99,- €

Name: .....

Str.: .....

PLZ, Ort: .....

Tel.: .....

E-Mail: .....

Personen: .....

Unterschrift: .....

Den Betrag

- überweise ich auf das folgende Konto: VR Bank Rosenheim Chiemsee eg  
IBAN: DE 58 71160000 0005 943655
- bezahle ich bar im Geschäft