

Wein & Käse



Beschreibung

Schon seit Jahrhunderten bilden Käse und Wein die perfekte Verbindung von Genuss und Lebensart. Schafft doch die Käseplatte, zu der passende Weine gereicht werden, den einfachsten und wirkungsvollsten Grundstein für ein geselliges Beisammensein. Doch welcher Käse harmoniert mit welchem Wein?

Die Welt der Käse ist so vielfältig, wie die Welt der Weine. Wir fassen für Sie die wichtigsten Fakten aus beiden Welten zusammen: Geographie, Weintypen und Käsefamilien, Herstellung, Lagerung und Tradition.

In unserem Mitmach-Workshop probieren Sie Premium-Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch in Verbindung mit typischen Weinen der jeweiligen Region. Feine Wein-Käse-Kombinationen werden gemeinsam entdeckt und mit geschärfter Zunge verkostet. Erleben Sie dabei das breite Spektrum der Weinaromen und spüren Sie mit Zunge und Gaumen dem einmaligen Geschmack traditioneller Käsesorten nach.

Lernen Sie genüsslich mit dem Glas in der Hand die Regeln erfolgreicher Partnerschaften von Käse und Wein kennen. Lassen Sie sich von den Geheimnissen dieser beiden Gaumenfreuden fesseln und bereichern Sie Ihre Sinneswelt!

Themen

- Einführung in die Verkostung
- Leitfaden zur Paarung von Wein und Speisen
- So einfach entsteht Käse
- Käsetypen und Weinstile erkennen
- Welcher Wein harmoniert mit welchem Käse
- lagern, servieren
- u.v.m.

Leistung

- 8 Traditionskäse in Premiumqualität
- 8-10 korrespondierende Weine
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

Termine

➔ <http://www.weintrainer.com/wein-kaese/>

TYP

Abendseminar, etwa 3 Std.

EINORDNUNG

Workshop für Weingenießer

ZIELGRUPPE

genussorientierte Liebhaber

VORAUSSETZUNGEN

Keine

VERANSTALTUNGSORTE

Köln
Düsseldorf
Dortmund
Essen

SEMINARBEITRAG

93 €



Anmeldung, Tickets, Gutscheine und Information unter: www.weintrainer.com