

Rotwein-Seminar



Beschreibung

Wo entsteht eigentlich die Qualität eines Rotweins? Ist es im Weingarten (Klima, Boden ...) wo der erfahrene Winzer seinen grünen Daumen (Sorte, Traubenreife ...) beweist oder geschieht es im Weinkeller durch das Geschick des Kellermeisters im Umgang mit den Trauben (Keltern, Gären ...)?

In diesem Weinseminar kosten Sie 10 hochwertige Weine aus Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien und aus Übersee. Um die entscheidenden Merkmale ihrer Qualität dingfest zu machen, eignen Sie sich ein grundlegendes Verkostungsschema an. Durch den planvollen Vergleich schmecken Sie, an welcher Stellschraube Kellermeister und Winzer drehten und wie sich dies im Glas auswirkt. Sie werden treffsicher mit Nase und Gaumen die Qualität der Weine erkennen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt des Rotweins begeistern!

Themen

- Einführung in die Weinverkostung
- wichtige Rotweinsorten und Cuvées
- Qualität entsteht im Weinberg
- Stellschrauben der Kellerarbeit
- Tannin
- guter Wein im Vergleich mit Premium-Wein
- Wein aus der Alten Welt vs. Übersee

Leistung

- 10 Rotweine
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

Termine

➔ <http://www.weintrainer.com/rotwein/>

TYP

Abendseminar, etwa 3 Std.

EINORDNUNG

Grundlagenseminar
Stufe 2

ZIELGRUPPE

weininteressierte Liebhaber
ohne Profi-Know-How

VORAUSSETZUNGEN

Keine (Novizen wird ein
S1-Seminar empfohlen)

ABSCHLUSS

Teilnahmebescheinigung

VERANSTALTUNGSORTE

Köln
Bonn
Düsseldorf
Dortmund
Münster
Essen

SEMINARBEITRAG

84 €

