

# Schaumwein-Seminar



## Beschreibung

Schaumweine sind etwas für jede Lebenslage. Sie sorgen allesamt für gute Laune und feierliche Stimmung. Doch welche Unterschiede gibt es, was beeinflusst die Qualität eines Schaumweines und worauf sollte man beim Einkauf achten?

In diesem Weinseminar degustieren Sie alle bekannteren Schaumweine klassischer Provenienz im direkten Vergleich: Prosecco, Spumante, Champagner, Cremant, Cava & Co. Mit dem Glas in der Hand erkennen Sie 'live', wie deutlich sich das wohlüberlegte Drehen an den entscheidenden Stellschrauben der Kellertechnik auswirken kann. Denn einfache und brillante Charmereure treten in den Ring und konkurrieren im Wettkampf objektiver Qualitätskriterien und um Ihr persönliches Votum.

Feiern Sie mit Gleichgesinnten ein brausendes Fest für die Sinne!

## Themen

- Einführung in die Verkostung
- Die Kunst der Assemblage
- Tank- oder Flaschengärung
- Die Lagerung auf der Hefe
- Einfach vs. Premium - Schmeckt man das?
- objektive Qualitätskriterien
- Schaumweintypen

## Leistung

- 10 Schaumweine
- Mineralwasser, Brot

## Termine

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

## 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

Düsseldorf

## SEMINARBEITRAG

93 €

