

Basics – WeinABC



Beschreibung

Warum schmeckt jeder Wein etwas anders? Unter allen relevanten Einflussgrößen nimmt die Rebsorte zweifelsfrei eine Sonderstellung ein. Im fertigen Wein ist sie sehr oft gut erkennbar. Und auch die großen Weine der Welt werden fast alle aus einer Hand voll Rebsorten gekeltert.

In diesem Weinseminar werden Sie den Fingerabdruck der Superstars unter den Rebsorten erleben: ihre unverwechselbare Frucht, wie sie schmecken, welchen Typ sie repräsentieren und wo die bekanntesten Vertreter herkommen. Sie erfahren mit Nase und Gaumen den Charakter dieser Edelreben, aber auch woran die Güte einer Flasche über den Daumen abgeschätzt werden kann, warum die traditionellen Klassifikationssysteme kein Relikt der Vergangenheit sind und mit welchen Tricks Genuss-Experten die Tages-Bestform eines jeden Weins herauskitzeln.

Stoßen Sie mit 10 hochwertigen Weinen an und bringen Sie Ihre Kenntnisse auf den neuesten Stand!

Themen

- die Weinwelt im Blick
- Grundlagen der Weinbeschreibung
- Edel-Reben und Trendsorten
- Flasche, Etikett, Preis
- Klassifikationssysteme im Vergleich
- Wein-Tuning (dekantieren, lüften, temperieren ...)
- junger Wein vs. alter Wein

Leistung

- 5 Weißweine
- 5 Rotweine
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

Termine

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

TYP

Abendseminar, etwa 3½ Std

EINORDNUNG

Grundlagenseminar
Stufe 1

ZIELGRUPPE

weininteressierte Liebhaber
ohne Profi-Know-How

VORAUSSETZUNGEN

Keine

ABSCHLUSS

Teilnahmebescheinigung

VERANSTALTUNGSORTE

Köln
Bonn
Aachen
Düsseldorf
Dortmund
Münster
Essen

SEMINARBEITRAG

84 €

