

Weißwein-Seminar



Beschreibung

Warum ist der Kellermeister beim Weißwein so sehr gefordert? Mit welchen Kunstgriffen fertigt er einen anspruchsvollen Wein und welche Bedeutung spielt dabei die Rebsorte und das Anbaugebiet? Gibt es ein Geheimrezept oder ist nur simples Handwerk gefragt?

In diesem Weinseminar kosten Sie 12 feine Weine aus Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien und aus Übersee. Um die relevanten Merkmale ihrer Qualität aufzuspüren eignen Sie sich ein elementares Verkostungsschema an. Durch den ausgeklügelten Vergleich der Weine erleben Sie mit Nase und Gaumen wie sich der Sorten-Charakter, die Herstellungspraktik und die Traubeneigenschaften im Wein widerspiegeln und in welchem Glas mehr Qualität steckt.

Stoßen Sie mit Gleichgesinnten auf den kleinen Unterschied an!

Themen

- Anleitung zur Weindegustation
- wichtige Weißweinsorten und Cuvées
- Schlüsselstellen im Traubenanbau
- die besten Tricks der Kellermeister
- Primäre, sekundäre und tertiäre Aromen
- Merkmale der besonderen Weißweinqualität
- Fruchtsüße vs. Edelsüße

Leistung

- 11 Weißweine
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

Termine

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

TYP

Abendseminar, etwa 3½ 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

84 €

