

Wein und Käse Seminar

Unser Wein und Käse Seminar ist eine wunderbare Gelegenheit, die Kunst der perfekten Kombination zu erkunden. In diesem Seminar erfahrt ihr wie man verschiedene Käsesorten mit ausgewählten Weinen kombiniert, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen. Während der Verkostung gibt es Hintergrundinformationen über die Herstellung von Wein und Käse, regionale Besonderheiten und die richtige Verkostungstechnik. Neben der Theorie steht das praktische Erleben im Vordergrund. Das Seminar fördert nicht nur das Verständnis für die Materie, sondern bietet auch Raum für geselliges Beisammensein und den Austausch von Ideen. Das Seminar beinhaltet in der Regel eine Auswahl an feinen Weinen und handverlesenen Käsesorten, die gemeinsam verkostet werden. Probiert verschiedene Geschmackskombinationen aus und lernt, welche Texturen und Aromen harmonieren.

Das Wein und Käse Seminar findet in unserem Weinhandel SardoVINO, Danziger Str. 40, 71638 Ludwigsburg statt. Alle buchbaren Termine sind online einsehbar und immer samstags von 13-16 Uhr. Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich.

Nach Bestellung erhältst Du einen Gutschein per E-Mail.

Du möchtest auch andere Tastings oder Seminare entdecken? Wir bieten ganz verschiedene Weinproben an.

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

