

Wein und Schoko Seminar

|

Unser Wein und Schokolade Seminar ist ein einzigartiges Erlebnis für alle Feinschmecker, die die faszinierenden Aromen dieser beiden Genussmittel entdecken möchten. In diesem Seminar erfahrt ihr, wie man die süßen und komplexen Geschmäcker von Schokolade mit verschiedenen Weinen kombiniert. Die Verkostung umfasst eine Auswahl an dunkler, weißer und Vollmilchschokolade, ergänzt durch passende Weine. Ihr lernt, die Aromen zu analysieren und herauszufinden, wie sie sich gegenseitig ergänzen oder kontrastieren. Nebenher bekommt ihr noch hilfreiche Infos welche Schokoladensorten es gibt und wie sie hergestellt werden. Dieses Seminar fördert nicht nur das Verständnis für Wein und Schokolade, sondern schafft auch eine genussvolle Atmosphäre, die zum Austausch und zur Experimentierfreude einlädt!

Das Wein und Schoko 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 Weinseminare an.

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

