

Weinsensorik Seminar

|

Unser Weinsensorik Seminar ist eine spannende Möglichkeit, die Sinne für die Welt des Weins zu schärfen. In diesem Seminar entdeckt ihr, Wein nicht nur zu trinken, sondern ihn bewusst wahrzunehmen und zu beschreiben. Das Seminar beginnt mit einer Einführung in die grundlegenden Weinarten und deren Herstellung. Anschließend folgt eine sensorische Verkostung, in der ihr lernt, Wein zu riechen, zu schmecken und visuell zu beurteilen. Dabei werden Techniken zur Identifizierung von Aromen und zur Bewertung von Textur und Säure vermittelt. Zusätzlich gibt es Tipps zur optimalen Lagerung und Servierempfehlungen. Das Seminar fördert nicht nur das Wissen über Wein, sondern auch das Gespür für die feinen Unterschiede. Es ist eine perfekte Gelegenheit für Weinliebhaber, ihre Fähigkeiten zu verfeinern und neue Weine zu entdecken!

Das Weinsensorik 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

