

Weinseminare

Kurs 6 „Champagner und Co.“

„Champagner ist das Getränk von Königen“, diese alte und verstaubte Aussage wird in dieses Seminar widerlegen. Selbstverständlich führt die Champagne nach wie vor weltweit die Liste der am häufigsten getrunkenen Schaumweine an, doch sind die anderen Erzeugerländer ihr dicht auf den Fersen. Was macht die Einzigartigkeit des Champagners und seinen Siegeszug um die Welt aus und was ist der Unterschied zu einem Sekt oder Prosecco??

Dieses Seminar beantwortet Ihnen alle Fragen rund um die wichtigsten europäischen Schaumweine. Erschmecken Sie in den Proben die Unterschiede einzelner Schaumweine und finden in unserer Verkostung Ihre Lieblings-Schaumwein heraus.



Kursinhalte:

- Herstellung von Champagner
- Unterschiede zur Herstellung von anderen Schaumweinen
- Kauf von Schaumweinen
- Wertvolle Tipps zur Lagerung und Darreichung von Schaumweinen
- Muss es immer Champagner sein??
- Bedeutung der wichtigsten europäischen Anbaugebiete für Schaumweine
- Seminarunterlagen

Weine: 4 Champagner, 2 Sekte, 2 Prosecco, 2 Cremants

Vorraussetzungen: Die Teilnahme am Basic Kurs 1 und/oder Basic Kurs 2 ist empfehlenswert

Teilnehmerzahl: mindestens 6, maximal 14 Personen

Dauer: ca. 3 Stunden

Kosten: 99,00 € p. Person