# Wochenend-Weinseminare

ROTHENBURG (TAUBER) - MITTERMEIER / BRIXEN (SÜDTIROL) - GOLDENE KRONE / LEIPHEIM (ULM) -ZEHNTSTADEL / TRIER (MOSEL) - BECKER'S / UND ANDERE

für Feinschmecker und Genießer













# Seminarpaket

Vier-Gang-Degustationsmenü mit ein bis zwei korrespondierenden Weinen pro Menügang. Drei Stunden Kurs: Thema Rotwein und drei Stunden Kurs: Thema Weißwein. Insgesamt 18 internationale Probeweine. Weißbrot, Mineralwasser. Skript (Weinbasics) zur Vorbereitung. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 begrenzt.

# Programm

Samstag 14 - 17 Uhr: Kursblock Rotwein 17 - 19 Uhr: Pause 19 - 22 Uhr: Vier-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen

### Sonntag

10 - 13 Uhr: Kursblock Weißwein

(Ausnahme: Die Seminare in Brixen beginnen am Freitag um 19 Uhr und enden am Sonntag um 13 Uhr.)

## Kursinhalt

Wein verdeckt verkosten. Geschmacksbilder treffend beschreiben. Weinqualität objektiv beurteilen. Weine klassifizieren: Sorten-, Lagen- und Spitzenweine mit Reserven. Speise und Wein kreativ verbinden. Spannende Weinregionen entdecken.

#### Wein & Menü

Klassik-Weinseminare finden in ausgewählten Häusern der gehobenen Gastronomie statt. Premium-Weinseminare werden in Häusern veranstaltet, die in einschlägigen Restaurantführern Spitzenplätze belegen. Verkosten Sie Weine, die Maßstäbe setzen. Die Seminarweine werden nach ausführlicher Recherche und verdeckter Verkostung beim Winzer direkt eingekauft.

# Kursleiter

Weinjournalist Laurentius Kollmann (Organisation und Kursleitung) Hochstiftring 15d D-89407 Dillingen Tel: 09071-727338