

<b>ZIELGRUPPE</b>	Weinliebhaber und Einsteiger
<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 18 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	129,00 € inkl. MwSt.
<b>TERMINE</b>	9.00 - 16.30 Uhr Freitag, 16.03.2012 Freitag, 15.06.2012 Freitag, 07.09.2012 Freitag, 05.10.2012

#### AUF EINEN BLICK

Vortrag „Entstehung des Champagners“ | Herstellungsmethoden | Qualität kommt vom Ursprung | Perlwein | neun verschiedene Schaumweine bester Güte | Speisenprobe | Dessert und Champagner | Seminarunterlagen | Mineralwasser im Seminarraum

## ALLES, WAS PRICKELT

Der Schaumwein wurde bereits im 17. Jahrhundert von Winzern in der Champagne hergestellt. Ein Zufallsprodukt, zunächst „Teufelswein“ oder „Pfpfropfensprenger“ genannt, weil er sich allzu eigenartig verhielt.

Als wahrscheinlicher „Vater“ aller Schaumweine gilt Dom Pérignon (1683–1715), ein Benediktinermönch und Kellermeister der Abtei Saint Pierre von Hautvillers, inmitten des Départements Champagne.

Heute erfreut sich das genussvolle Erzeugnis großer Beliebtheit. Dieses Eventseminar zeigt Ihnen auf, wie aus Wein ein nobler Champagner wird. Wir stärken Ihr persönliches Geschmacksempfinden, verdeutlichen anhand repräsentativer Proben unterschiedliche Herstellungsverfahren und Qualitäten und diskutieren in gemeinsamer Runde über Harmonie von Sekt und Speise, Serviertemperatur und Lagerfähigkeit von Schaumweinen.

