

## WINZERBESUCH MIT ERLEBNIS-DINNER

Vergessen wir nie, dass Weine nicht zum Degustieren und Ausspucken gemacht sind, sondern zum Genießen. Dies geschieht in den meisten Fällen bei Tisch. Um dem Wein alle Chancen zu geben, sich hier optimal zu präsentieren, sollten die Grundsätze des Zusammenspiels von Speise und Wein bekannt sein. Unabhängig für welchen Anlass, zu Hause oder im Restaurant, gibt es einige Regeln, die zu beachten sind. Mit folgendem Programm wollen wir Sie genussvoll und informativ in kulinarische Geheimnisse einführen.

Wir begrüßen Sie im Weingut Nelles zum Sekt-empfang, zeigen Ihnen Hof und Keller und besprechen die geschmacklichen Einflussfaktoren der Weinbereitung. Mit einem Kurzvortrag beginnen wir unser regionales Erlebnismenü.



Jeweils zwei Weine pro Gang verdeutlichen die perfekte Harmonie von Speise und Wein. Das Menü wird unterhaltsam kommentiert und im geselligen Zusammensein alle Fachfragen beantwortet.



<b>ZIELGRUPPE</b>	Weinliebhaber und genussorientierte Menschen
<b>TEILNEHMERZAHL</b>	Maximal 16 Personen
<b>GEBÜHREN</b>	149,00 € inkl. MwSt.
<b>TERMINE</b>	17.30 – 23.00 Uhr Freitag, 18.05.2012 Freitag, 01.06.2012 Freitag, 14.09.2012 Freitag, 19.10.2012

### AUF EINEN BLICK

Weingutsbesichtigung mit Aperitifempfang  
| Fachgespräch mit Winzer | Vorstellung der  
Weinherstellungsmethoden | Seminarunter-  
lagen | Gesprächsforum Harmonie von Speise  
und Wein | Vier-Gang-Erlebnis-Menü | jeweils  
zwei Weine pro Gang | Mineralwasser | Kaffee