



Gourmet-Weinseminare mit Menü für Weinliebhaber und Genießer.

„Frankreich, Frankreich!“ Frankreich ist neben Italien und Spanien das wichtigste Anbaugebiet der Welt. Was unterscheidet **einen Burgunder von einem Bordeaux?** Kennen Sie schon die wunderbar frischen **Weißweine von der Loire** oder die fruchtig würzigen **Rotweine aus dem Rhonetal?** Und was für ein Essen passt am besten dazu? **Im Mittelpunkt** der Verkostung stehen dann die kostspieligen frz. Klassiker: einen Chateauwein aus Bordeaux, rote und weiße Burgunder, Sauvignon Blanc von der Loire und ein großer Riesling aus dem Elsass. Insgesamt verkosten wir **10 verschiedene Weine zum Menü.**

...die echten Klassiker kennen und lieben lernen!

- Beginn 18.30 Uhr in Frankfurt, Wiesbaden, Mainz -

Eingeschlossen sind:

- Etwa 4,5 Stunden Veranstaltung
- 1 Cremant, 4 Weißweine, 4 Rotweine, 1 Dessertwein
- 3 Gang-Menü mit Amuse Bouche
- Wasser, Brot, Verkostungsblätter
- Seminarmappe mit Zugang zum Download-Center

weinschule-eckstein.de