



Erlebnis-Weinseminare für Einsteiger, Wissensdurstige und Genießer.

„Käse & Wein“

Nach einer kurzen Einführung in die Welt von Käse und Wein, werden in einer Systemverkostung **10 hochwertige internationale Weine** und **10 ausgefallene Premium Käsesorten** miteinander kombiniert. Kuh, Schaf oder Ziege? **Was passt zu welchem Wein am besten, und warum?** Sie lernen etwas über die **Grundregeln** bei der Kombination von Käse & Wein. Die praktische Verkostung erfolgt dann mit Hilfe eines **Verkostungssystems**, das auch Ihren **persönlichen Geschmack** berücksichtigt. So werden sich am Ende dann aus 20 Variationsmöglichkeiten wie von selbst **Ihre Favoriten** herausbilden. Die Moderation mit Bildern ist unterhaltsam, abwechslungsreich und kurzweilig.

... zu Recht beliebt und meistens ausgebucht.

- Beginn 19.00 Uhr in Frankfurt, Wiesbaden, Darmstadt -

Eingeschlossen sind:

- Etwa 4,5 Stunden Veranstaltung
- 10 hochwertige intern. Weine (Schaum.- Weiß.- Rot.- Süß.- Port.-)
- 10 Premium Käsesorten (Frankreich, Italien, Schweiz, England)
- Wasser, Brot, Systemverkostung
- Seminarmappe mit Zugang zum Download-Center

weinschule-eckstein.de