



AROMA WEINPROBE

Wein, ein Potpourri der Aromen

Wir testen unsere Nase mit ausgesuchten Aromen wie z.B. Erdbeere, Himbeere und Gewürze, wie Muskatnuss und Pfeffer.
Die Aromen befinden sich in schwarzen Gläsern.
Ein interessantes Training für die Nase.

Im Anschluss folgt die Weinprobe.

Hier bieten wir insgesamt 6 Weine, Weißwein und Rotwein an.
Wir lernen verschiedene Rebsorten kennen und erfahren, wie die Temperatur des Weins und die Form der Gläser das Wahrnehmen der Aromen durch die Nase und damit verbunden den Geschmack des Weins beeinflussen.

Aromen im Wein. Was steckt dahinter?

Wir lernen die unterschiedlichen Aromen eines Weines kennen und wie diese durch den Ausbau des Weines oder der Lagerung im Holzfass geprägt werden.

Das Aromarad für Weiß - und Rotwein

Die Bedeutung des Wein-Aromarades

Wie beurteilen wir Wein?

Sehen, Riechen, Schmecken
Diese Sinneseindrücke erkunden wir in den Weinen der Weinprobe.

Wein als Essensbegleiter

Regeln der Weinauswahl zum Essen kennenlernen.

Dauer der Veranstaltung: ca. 120 Minuten