



Was Sie schon immer über Wein wissen wollten

Wein-Degustations-Kurs-Genuss-Erlebnis

Degustation + Sensorik

Grundlagen der Weindegustation

Die Farbe und was sie uns über den Wein verrät

Das Bouquet – Geruchserlebnis mit natürlichen Düften

Der Geschmack – neue Entdeckungen machen

Blindverkostung - Einschätzung von Qualität, Lagerpotenzial und Preis

Degustation verschiedener Weine und eigene Bewertungen machen

Grundlagen der Weinbereitung

Die Weinbaugebiete der Welt

Weisswein aus roten Trauben?

Die verschiedenen Traubensorten

Ausbau des Weines und Jahrgangsunterschiede

Der Einsatz von Holzfässern und Barriques

Degustation verschiedener Weine

Wein und Genuss

Die Weinwahl – wie lese ich ein Etikett?

Gute Qualität muss nicht teuer sein

Die richtige Lagerung von Wein und die richtige Genussreife

Was macht das Glas aus und was bringt das Dekantieren?

Welcher Wein passt zu welchem Essen?

Degustation verschiedener Weine

Teilnahme: Erwachsene ab 18 Jahren, limitierte Teilnehmerzahl.

Andreas Peter, Weingeniesser, erfahrener Weinfachmann und Absolvent des Weinbereitungskurses an der Hochschule Wädenswil führt Sie mit Freude als Gastgeber durch drei spannende Abende mit vielen neuen Entdeckungen.

Anmeldung unter Telefon 044 687 18 84 / 079 865 22 00 oder info@bona-aestimare.ch

Bona aestimare AG

Lager und Degustationslokal

Firmenadresse

Telefon +41 44 687 18 84

Seestrasse 79

Paradiesli 4

info@bona-aestimare.ch

8805 Richterswil

8842 Unteriberg

www.bona-aestimare.ch