



SEM101225

Weinwerkstatt »Schaumweine der Welt« K&U Seminar

Mittwoch 10. Dezember 2025 | 19.00 - 22.00 Uhr | 80,00
EuroK&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg |

Wie entsteht Schaumwein? Woran erkenne ich die Art seiner Versenkung und deren Qualität? Warum schmeckt er, wie er schmeckt? Wie fühlt sich Qualität an? Wie kann ich die Preiswürdigkeit eines Schaumweines beurteilen? Alles Fragen, die wir gemeinsam klären werden - und alle weiteren Fragen sind natürlich ebenfalls willkommen. Das Geheimnis guten Schaumweines steckt in der Physik seiner Blasen. Hochwertige Blasen schmeckt man nicht, man kann sie fühlen. Es sind ihre physikalischen Eigenschaften, die den Schlüssel zu ihrer Beurteilung, aber auch zu ihrem besonderen Vergnügen liefern.

Martin Kössler führt an diesem fröhlich sprudelnden Dezember-Abend in die Geheimnisse der feinen Blasen der Schaumwein-Welt ein. Tauchen Sie mit ihm ein in die spannende Geschichte der Blasen im Wein. Erfahren Sie mehr über das erste und zweite Leben des Champagner, über die Faszination und Technik hinter dem anregenden Perlenspiel, dessen Wirkung und Qualitätskriterien. Wir lassen es fröhlich sprudeln an diesem Abend, denn viel zu lachen hat die Welt derzeit schließlich nicht. Termin: Mittwoch 10. 12. 2025 | 19:00-22:00 Uhr Kostenbeitrag: 80,- € Ort: K&U-Weinhalle Kössler & Ulbricht | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg



www.weinhalle.de