Weinwerkstatt »Schaumweine der Welt«

K&U Seminar

Wie entsteht Schaumwein? Woran erkenne ich die Art seiner Versektung und deren Qualität? Warum schmeckt er, wie er schmeckt? Wie fühlt sich Qualität an? Wie kann ich die Preiswürdigkeit eines Schaumweines beurteilen? Fragen, die wir gemeinsam klären werden. Alle weiteren Fragen eurerseits sind willkommen. Das Geheimnis guten Schaumweines steckt in der Physik seiner Blasen. Hochwertige Blasen schmeckt man nicht, man kann sie aber fühlen. Es sind ihre physikalischen Eigenschaften, die den Schlüssel zu ihrer Beurteilung, aber auch zu ihrem besonderen Vergnügen (und zu dessen Preis) liefern.
Martin Kössler führt an diesem fröhlich sprudelnden Advents-Samstag in die Geheimnisse der feinen Blasen der Schaumwein-Welt ein. Wir lassen es fröhlich sprudeln an diesem Abend, denn viel zu lachen hat die Welt derzeit schließlich nicht. Termin: Samstag 5. Dezember 2026 | 15:00-18:00 Uhr Ort: K&U-Weinhalle Kössler & Ulbricht | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg

SEM051226

K&U
www.weinhalle.de