

## Weinseminar in Reiners Rosine mit kulinarischen Highlights

Beim Weinseminar in Reiners Rosine entdecken Sie die Welt der Aromen und die Vielfalt der Geschmacksstile. Zur Einstimmung auf das Thema erhalten Sie, je nach Witterung, eine kurze Führung durch die Weinberge und den Weingarten. Böden, Rebsorten, Schnitt, Ausdünnen und andere Arbeiten lassen sich vor Ort anschaulich erklären. Eine kleine Verpflegung darf beim Ausflug in den Weingarten natürlich nicht fehlen – das Lernen in frischer Luft macht erfahrungsgemäß hungrig.



In Reiners Rosine wieder angekommen erfahren Sie mehr über die Herstellung und die Grundlagen der Weinverkostung und Weinbeurteilung und erfahren mehr zu Rebsorten und Anbaugebieten. Anhand einer hochwertigen Auswahl an typischen Weiß- und Rotweinen testen Sie Ihre Sensorik und entdecken, welche Aromen die unterschiedlichen Weine ausmachen. In der Gruppe macht das besonders viel Spaß. Lassen Sie sich in die Welt des Weins entführen und entdecken Sie Ihre geschmacklichen Vorlieben! Erleben Sie eine unkomplizierte Einführung in die moderne Weinwelt. In Reiners Rosine wird Ihnen das richtige Wissen vermittelt, um den edlen Rebsaft in Zukunft richtig beurteilen zu können. Erleben Sie Wein mit mehr Gefühl und steigern Sie so in naher Zukunft Ihren Genuss!



Zuletzt wird das erworbene Wissen im Ernstfall angewendet: Das Seminar endet mit einem 3-Gang-Degustationsmenü samt Weinbegleitung, stilgerecht im Restaurant unseres Hauses. Genießen Sie das Zusammenspiel der Aromen und Geschmackskomponenten. Diskutieren Sie das Ergebnis und lernen Sie aus der konkreten Erfahrung im Seminar. Es entsteht ein angenehmer Wechsel zwischen nützlicher Informationsvermittlung rund um die passenden Weine und sinnlichem Schlemmen. Erfahren Sie vor Ort, ob zu Rindfleisch tatsächlich nur Rotwein, oder zu Geflügel wirklich überwiegend Weißwein passt. Genau das

Richtige, um einen verwöhnten Gaumen zu begeistern.

### **Teilnahmevoraussetzungen**

- Mindestalter: 18 Jahre

- keine ansteckenden Krankheiten

### **Dauer**

- ca. 6 Stunden

### **Zuschauer**

- nicht möglich

### **Preis**

99,- EUR pro Person

### **Teilnehmerzahl**

Minimum: 8 Pax

Maximum: 20 Pax



### **Leistungen**

- Weingartenführung unter Anleitung von Gerd Reiner
- Informationen über Boden, Rebstock und Rebe
- Informationen über die Herstellung von Wein
- Anleitung zur Degustation
- Verkostung verschiedener Weine
- Zünftige Brotzeit in den Weinbergen
- 3- Gang Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen
- Alle Getränke sind inklusive
- Menükarte des 3-Gänge-Menüs
- Infomappe und Seminarunterlagen über Wein und die Herstellung
- Abschiedsgeschenk
- Weinkennerzertifikat

