



Seminarprogramm

Anmeldung und Treffpunkt: am Gläserervice

Samstag, 10. November:

14.00 Uhr: Die Pfalz schmeckt gut!*

15.00 Uhr: Gebrauchsanweisung Weinmesse

16.00 Uhr: Sekt & Co.

17.00 Uhr: Rosé

Sonntag, 11. November:

14.00 Uhr: Die Pfalz schmeckt gut!*

15.00 Uhr: Gebrauchsanweisung Weinmesse

16.00 Uhr: Sekt & Co.

17.00 Uhr: Rosé

*Diese Veranstaltung wird vom Verein Südliche Weinstraße e.V. durchgeführt.

Die Pfalz schmeckt gut!*

Gemäßigtes Klima, sonnige Landschaften und ausgezeichnete Weinlagen machen die Pfalz zur kreativsten Weinregion Deutschlands. Viele Menschen von hier leben vom- und für den Wein, fast alle leben mit dem Wein, genießen ihn und gehen mit ihm durchs Jahr. Der Wein ist Genussmittel und Kulturgut – im besten Sinne. Verkosten Sie die Pfälzer Weine und überzeugen sich von der faszinierenden Qualität der hiesigen Gewächse.

* wird veranstaltet vom Verein Südliche Weinstraße e.V.



Gebrauchsanweisung Weinmesse

Sind Sie das erste Mal auf einer Weinmesse? Dann kann vielleicht etwas Hilfestellung nicht schaden. Auch erfahrene Messegänger können sich von dem enormen Angebot erschlagen fühlen. In einer halben Stunde bringen wir Ihnen ein paar wesentliche Dinge näher. Wie wird Wein am besten verkostet und wie wird er bewertet. Womit sollte man beginnen? Wie viel Weine kann man überhaupt probieren? Was gibt es besonderes auf der Messe zu entdecken? Nach diesem kurzweiligen Briefing steht dem erfolgreichen und genussvollen Messtags nichts mehr im Weg. *45-minütiger Workshop mit zwei Weinen.*



Sekt & Co.

Alles, was Prickelt ist absolut in. Wir drehen eine Runde durch die Schaumweinwelt. Dabei betrachten wir kurz Sekt, Crémant, Prosecco und Cava. Und warum Champagner eine Sonderstellung hat, erklären wir auch. Ganz besonders spannend sind trendige „Pet Nats“. Wir zeigen Ihnen, was Sie davon erwarten können. *45-minütiger Workshop mit drei Weinen.*

Rosé

Rosé ist facettenreich. Die Stile reichen von heiteren, fruchtigen Terrassenweinen bis hochklassige Rosé, die herrliche Essensbegleiter sind und über Jahre reifen können. Wir tauchen in die Welt des Rosé's ein und zeigen Ihnen spannende Weine von Zartrosa bis intensiv Himbeerrot. *45-minütiger Workshop mit drei Weinen.*

