

Seminarprogramm

14.00 Uhr Burgundersorten

Eine Reihe beliebter Rebsorten trägt das Wort „Burgunder“ im Namen. Sie alle, bzw. ihre Vorfahren, stammen aus der französischen Anbauregion Burgund.

Sie erfahren Wissenswertes über diese große Rebsorten-Familie und ihre Verwandtschaften und testen anhand von zwei weißen und einem roten Burgunder die Charakteristiken und ihre Vorliebe zum Fassausbau.

15.00 Uhr Rotweine Österreichs

In Österreich sind insgesamt 14 Qualitätsrebsorten zur Produktion von Rotwein zugelassen, von denen jede ihren eigenen Charakter und Geschmack hat. Die beiden meist angebauten Rebsorten sind Zweigelt und Blaufränkisch, aber auch aus internationalen Rebsorten werden in Österreich ausgezeichnete Rotweine erzeugt, die sich durch ihre Finesse und Eleganz auszeichnen und auch weltweit für Furore sorgen.

Mit drei Weinen aus Niederösterreich und dem Burgenland werden wir Österreich ROT gemeinsam erschmecken.

16.00 Uhr Festtagsweine

Festtagsweine sind die besonderen Weine, welche man sich vielleicht auch nicht jeden Tag leisten möchte.

Feinster Sekt sorgt für feierliche Stimmung, elegante Weißweine und gereifte Rotweine geben Karpfen, Weihnachtsgans & Co den letzten Schliff. Es darf aber auch ein Süßwein zum Dessert sein!

Mit einigen Tipps über harmonisierende Aromen wird auch ihr Festtagsmahl zum vollen Erfolg!