



Getränke Lussi AG

Schaumwein – Seminar

<i>Datum</i>	<i>Freitag, 7. Juni 2024</i>
<i>Ort</i>	<i>Oberdorf, Produktionsgebäude Getränke Lussi AG Aawasserstrasse 6</i>
<i>ab 19.00 Uhr</i>	<i>Türöffnung inkl. Begrüssungsdrink</i>
<i>19.30 Uhr</i>	<i>Beginn des Seminars mit Verkostung</i>
<i>Referent</i>	<i>Rafael Isenegger, Sommelier</i>

<i>Eintritt</i>	<i>Fr. 49.– inkl. Degustation und Begrüssungsdrink 12 Perlende Schaumweine und Knabbereien (nur auf Anmeldung bis 4. Juni 2024)</i>
-----------------	---

Lernen Sie die Feinheiten und Finessen des Schaumweins kennen.

Was ist ein Prosecco oder Cava?

Von wo kommt welche Art Schaumwein?

Was bedeutet Méthode Traditionelle?

Wie kommen die Perlen in den Wein?

Welches Essen passt zu welchem Schaumwein?

- 1. Flight = 3 x Cava**
- 2. Flight = 3 x Prosecco**
- 3. Flight = 1 x Sekt (Deutschland)**
- 4. Flight = 2 x Champagner**
- 5. Flight = 3 x Moscato**

Die Flight werden vorgestellt und einzeln verkostet und dokumentiert.

Sie erhalten eine schriftliche Dokumentation der einzelnen Produkte.

Vorinfo: Champagner-Seminar November / Dezember 2024

Auskunft und Anmeldung

Getränke Lussi AG, 041 618 60 20; bestellung@getraenkelussi.ch

Aawasserstrasse 6, 6370 Oberdorf, www.getraenkelussi.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihr Interesse.

Aawasserstrasse 6, 6370 Oberdorf, Telefon 041 618 60 20, info@getraenkelussi.ch

