



HAUSEEM324

Seminar 3 | Samstag, 20. April, 13:00 Uhr | Trocken oder süß. Wie kommt der Zucker in den Wein?

Wir erleben: Einen experimentierfreudigen Winzer, eine markante Rebsorte, eine berühmte Lage, zwei große, aber ganz unterschiedliche Weine: Der eine knochentrocken, der andere edelsüß. Der Zucker macht den Unterschied. Warum er in einen Wein fehlt, woher und wie er in den anderen kommt und wie diese natürliche Süße konserviert wird, erklärt uns Matthieu Boesch (Domaine Leon Boesch) anhand seines legendären Gewürztraminers »Zinnkoepfle«. Dabei geht es um Böden, Wetter, den richtigen Erntezeitpunkt, starke Nerven bei der Weinbereitung und nicht zuletzt darum, wie dergleichen Weine kulinarisch eingesetzt werden können. Wie beeinflusst der Zucker unsere Geschmackspapillen und in welchen Essenskombinationen kann er Großartiges leisten. Matthieu ist ein profunder Kenner der Biodynamik, bereitet seine Weine ohne jegliche Zusätze, was sein Seminar zusätzlich interessant macht.

Max. 20 Teilnehmer.

Dauer 30 min.

Ihre Zahlung gilt als Anmeldebestätigung für das Seminar. Sie brauchen keine Karte. Finden Sie sich einfach 10 Minuten vor Seminarbeginn am K&U-Infostand im hinteren linken Teil des Ofenwerks ein.



www.weinhalle.de