



HAUSEEM424

Seminar 4 | Samstag, 20. April, 14:00 Uhr | Reinsortig oder Cuvée. Die Kunst einen Wein aus mehreren Rebsorten zu kombinieren

In Deutschland kennen wir vor allem reinsortige Weine, also Weine, die aus einer einzigen Rebsorte gekeltert sind, die dann auch auf dem Etikett steht. In anderen Ländern gibt es hingegen die Tradition von sogenannten Cuvées, Weinen, die aus unterschiedlichen Rebsorten bestehen und auf dem Etikett nur den Namen ihrer Herkunft preisgeben. Warum und wie man das macht, erklärt Ihnen Serge Scherrer (Domaine Agarrus) anhand des Jahrgangs 2023. Einen Wein aus verschiedenen Rebsorten zu verschneiden, ähnelt der Komposition eines mehrstimmigen Musikstücks: es braucht sehr viel Sachkenntnis und Talent, um die einzelnen Bestandteile so zusammenzufügen, daß daraus ein Gesamtwerk wird. Schon wenige Prozent mehr oder weniger von Syrah oder Grenache liefern ein radikal anderes Ergebnis. Erleben Sie mit Serge Scherrer ganz praktisch, wie aus Grundweinen verschiedener Rebsorten unterschiedliche Cuvées zusammengestellt werden können und wie penibel man arbeiten muss, damit ein Wein entsteht, der zu den besten seiner Appellation zählt.

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