



Sommer-Weinschule N° 3: Wie entsteht der Blubber in den Schaumweinen?

Das Geheimnis guter Schaumweine steckt in der Physik ihrer Blasen - und die »schmeckt« man nicht, man kann sie fühlen. Es sind die physikalisch fühlbaren Eigenschaften, die den Schlüssel zur Beurteilung eines Schaumweines liefern. Jede Art Schaumwein bietet ein anderes Gefühl der Perlung, abhängig vom Flaschendruck ... Martin Kössler führt an diesem perlenden Sommerabend in die Geheimnisse der Schaumwein-Welt ein. Gemeinsam tauchen wir ein in die Geschichte der Blasen im Wein, erfahren alles über ihre Herstellung und Entstehung und über das erste und zweite Leben der traditionellen Flaschengärung. Wir hinterfragen die Faszination und Technik hinter dem anregenden Perlenspiel und wie man dessen Wirkung und Qualität beurteilen kann. Wir lassen es fröhlich sprudeln an diesem Samstag, viel zu lachen hat die Welt derzeit schließlich nicht. Schaumwein-Wissen ist Schule fürs Leben! Montag 26. August 2024 19:00 - 21:30 Uhr Terrasse der K&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg Begrenzte Teilnehmerzahl

SEM170824



www.weinhalle.de