

Internationale Rebsorten aus Deutschland im globalen Vergleich

Kursnummer	252KP2145
Beginn	Samstag, 29.11.2025, 15:00 - 18:45 Uhr
Dauer	1 U-Tag
Kursort	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 01
Gebühr	71,00 €
Teilnehmer	8 - 12
Kursleitung	Wolfgang Banovits

Es ist unbestritten, dass der beste Riesling aus deutschen Weingärten kommt. Es ist auch Tatsache, dass sich die deutschen WinzerInnen den Rebsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah und Pinot Noir bei steigender Nachfrage zuwenden. Das passende Klima zum entsprechenden Boden machen es möglich.

Für die neutrale Qualitätsbeurteilung, werden wir die einzelnen Rebsorten in Serie verdeckt mit anderen, typischen Herkünften verkosten. Wie werden sich die deutschen Weine im globalen Vergleich positionieren? Finden wir es heraus. Die Umlage pro Teilnehmenden von 45,00 EUR wird zusammen mit dem Kursentgelt 14 Tage vor Kursbeginn in Rechnung gestellt.

Ziel

Geschmackliche Eindrücke mit Gaumen und Zunge sammeln.

Inhalte

Eine Weinverkostung ist nicht schwer. Im Grunde brauchen Sie nur ein Weinglas, eventuell einen Korkenzieher und Konzentration für eine gelungene Weinprobe.

Methoden

Verkostung

Besonderheiten

Zur Abrundung wird ein kleines Käsebuffet angerichtet.

Mitzubringen

Mineralwasser und Brot/ Baguette

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
29.11.2025	15:00 - 18:45 Uhr	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 01