

Deutscher Wein im internationalen Vergleich, 2. Teil

Kursnummer	261KP2145
Beginn	Samstag, 28.02.2026, 15:00 - 18:45 Uhr
Dauer	1 U-Tag
Kursort	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 02
Gebühr	71,00 €
Teilnehmer	8 - 13
Kursleitung	Wolfgang Banovits

Es ist die Fortsetzung des Kurses aus November 2025 mit den Kategorien "Schaumwein nach traditioneller Methode", "Weißburgunder", "Lemberger/Blaufränkisch/Kékfrankos" und "Edelsüß".

Für die neutrale Qualitätsbeurteilung, werden wir die einzelnen Weinkategorien in Serie verdeckt mit anderen, typischen Herkünften verkosten. Wie werden sich die deutschen Weine im globalen Vergleich positionieren? Finden wir es heraus. Verkostungsgläser für alle werde ich dabei haben. Für zwischendurch wird ein kleines Käsebuffet angerichtet.

Die Umlage pro Teilnehmenden von 45,00 EUR wird zusammen mit dem Kursentgelt 14 Tage vor Kursbeginn in Rechnung gestellt.

Der Kurs ist eigenständig. Eine Teilnahme im November 2025 ist keine Voraussetzung.

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.

Mit zu bringen

Mineralwasser und Ciabatta/ Baguette/ Brot

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
28.02.2026	15:00 - 18:45 Uhr	Wunstorf-Luthe; Dorfgemeinschaftshaus; EG 02