

Saisonale Weinprobe

Hier steht der Wein im Mittelpunkt

Es lebe die Weinseligkeit

Den Riesling oder den kalifornischen Zinfandel zur "Forelle Blau", den jungen Bordeaux oder einen alten Reserva zur Gans?

Wie wähle ich den perfekten Aperitif und welcher Dessertwein passt optimal zum Dessert.

Aufwändige Tischdekoration, ein exquisit ausgewähltes und aufeinander abgestimmtes Mahl mit meistens traditionellen Gerichten: es gibt nur wenige Gelegenheiten, bei denen wir uns derart



viel Mühe beim Gesamteindruck geben.

Aber eine nutzen wir jedes Jahr: Entweder als Gastgeber oder aber auch als Gast.

Und wie bei jedem erstklassigen Dinner spielt auch der richtige Menuwein eine besondere Rolle.

Nutzen Sie doch Ihre Dinnereinladung als Bühne für eine kleine Weinprobe.



Vor oder während eines erstklassigen Essens kosten Sie erlesene Weine, die zu den verschiedenen Gerichten munden. Ein erfahrener Weinkenner führt Sie ein in die Geheimnisse des Weines.

Individuell und persönlich:

Fragen Sie nach dem "PERSONAL TOUCH" von Event Marketing! .

