8478 Food and Wine Match

Entwickeln Sie die notwendige Sensorik, um eine perfekte Synergie zwischen Gerichten und korrespondierenden Weinen zu erlangen. Erforschen Sie Aromen und Texturen, um die besten Weinpaarungen für eine Vielzahl von Speisen zu finden.

Die Zielgruppe:

Weinliebhaber:innen und Gourmets

Die Voraussetzungen:

Keine speziellen Voraussetzungen erforderlich

Die Inhalte:

- Aperitif an der Bar
- 5 Gänge De Luxe Menü inklusive abgestimmter Weinbegleitung
- Verkostung österreichische und internationaler Weine
- Sensorische Elemente
- Wissenswertes über Qualitätsprodukte von unserem Küchenmeister
- Exklusives Speisen direkt bei den Köchen

Die Trainer:

Sommelier-Staatsmeister Andreas Jechsmayr und Küchenmeister Reinhard Andorfer-Traint.

Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung



