



**WEINTRINKEN
WILL
GELERNT
SEIN**

LU

JUN 17 - JAN 18

WEINSEMINAR 1

GRUNDLAGEN

DIE WELT DES WEINS
GUT ZU WISSEN
WEINSENSORIK
DEGUSTATION

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
UMGANG MIT WEIN
PRAKTISCHE TIPPS

BLINDDEGUSTATION REINSORTIGER WEINE
RIESLING / CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC
CABERNET SAUVIGNON / PINOT NOIR / SYRAH-SHIRAZ



DIESES WEINSEMINAR RICHTET SICH AN ALLE WEINGENIESSER,
ES SIND KEINE BESONDEREN VORAUSSETZUNGEN NOTWENDIG.

WEINSEMINAR 2

FOLGEKURS

DER GUTE WEIN
WELT DER AROMEN
WEINFEHLER

WEINBEWERTUNGEN
SCHAUMWEIN & SÜSSWEIN
NATURAL & ORANGE WINE
MODERNIST VS TRADITIONALIST

SCHWARZE WEINGLÄSER
MUNDGEBLASENE WEINGLÄSER
BLINDVERKOSTUNG DIVERSER SPITZENWEINE
SENSORIKTRAINING (AROMAPARCOURS)



DIESES WEINSEMINAR RICHTET SICH AN ALLE WEINGENIESSER,
EMPFEHLENSWERT SIND DIE IM WEINSEMINAR 1 VERMITTELTEN
KENNTNISSE UND FERTIGKEITEN.

ANMELDUNG & INFO

WWW.WEINBASICS.CH / INFO@WEINBASICS.CH

KURSDATEN

WEINSEMINAR 1

MITTWOCH 28 / 06 / 17
MITTWOCH 30 / 08 / 17
MITTWOCH 20 / 09 / 17
MITTWOCH 08 / 11 / 17
MITTWOCH 31 / 01 / 18

WEINSEMINAR 2

MITTWOCH 29 / 11 / 17

KURSORT

ESSZIMMER
MAIHOFSTRASSE 40 - 6004 LUZERN
WWW.ESSZIMMER.LU

KURSZEITEN

18:00 - 18:30 APÉRO MIT KLEINEM NACHTESSEN
18:30 - 22:00 WEINSEMINAR

KOSTEN

CHF 130.00 WEINSEMINAR 1
CHF 140.00 WEINSEMINAR 2
CHF 260.00 WEINSEMINAR 1 + 2
MAXIMAL 20 TEILNEHMER PRO SEMINAR

REFERENT

PATRICE BACHMANN (OENOLOGE & WEINCOACH)

LEISTUNGEN PRO KURS

KURSUNTERLAGEN MIT AROMARAD
HOCHWERTIGE DEGUSTATIONSWEINE (10 WEINE)
KLEINES NACHTESSEN
3.5 STUNDEN WEINSEMINAR