

Weindegustation – ein Abend mit feinen Weinen und kreativen Häppchen

Mit Weinwissen zu mehr Genuss

Fast jedermann und „jederfrau“ trinkt gern ein Glas Wein. Und viele möchten mehr darüber wissen. Dieser Abend bietet eine unterhaltsame Mischung von Weinwissen, Austausch und Genuss.

Wie degustiert man Wein? Welche Unterschiede riechen und schmecken wir bei den Weinen? Welcher Wein mag zu welchem Essen gefallen und passen? Muss man Weissweine jung trinken oder dürfen sie auch älter werden? Ist alter Rotwein immer gut? Was kann ich aus einer Weinetikette lesen? Erleben Sie Wein an diesem Abend selber auf eine neue Art.

Andreas Peter führt Sie durch den Abend mit Antworten rund um Wein und Weingenuß.

Brigitte Ingold von Aperoi verwöhnt Sie mit einer Auswahl von feinen Fingerfood-Kreationen.

Wein & Fein dauert von 19.15 bis 22.30 Uhr – der Beitrag von CHF 115.00 pro Person beinhaltet:

- Begrüssungsaperitif
- Wein- und Degustationskurs mit Unterlagen und Weinen
- Verschiedene Gänge feinsten Fingerfood-Kreationen
- Wasser und Kaffee

Donnerstag, 8. Februar 2018, 19.15 Uhr – limitierte Teilnehmerzahl

Eventküche Kantonsstrasse 71 - 8807 Freienbach

5 Parkplätze hat es vor dem Haus, weitere Parkplätze wie auch ÖV in unmittelbarer Nähe.

Reservationen bitte bis am 31. Januar 2018 an:

info@bona-aestimare.ch

Erleben Sie an diesem Abend einen neuen Zugang zu Weingenuß – ich freue mich auf Sie.

Mit herzlichen Grüßen

Andreas

Wein ist seit 25 Jahren eine Passion von Andreas Peter. 2003 hat der an der Hochschule Wädenswil den Weinbereitungskurs besucht. 2009 gründete er die Firma Bona aestimare. Er prüft unzählige Weine und Weingüter. Die besten davon vertritt er exklusiv in der Schweiz. Seine Weineselektionen sind von hoher Qualität. An seinen Weinanlässen und Degustationskursen vermittelt er in Deutsch und Englisch unterhaltsam Weinwissen und den Weg zu mehr Genuss.

Feinste Fingerfood-Häppchen kreiert und präsentiert von Aperoi – Stilvolles Apéro-Catering

