

Programm 2019

Gin Seminar

Nur Wacholderbeeren und Zitruschalen sind in fast jedem Gin enthalten. Viele haben auch noch die Angelikawurzel gemeinsam. Darüber hinaus variieren die enthaltenen Botanicals bis hin zu 47 verschiedenen beim Monkey. So entsteht eine unglaubliche Vielfalt. Kein Gin schmeckt wie der andere. Die Einsatzmöglichkeit von Gin beschränkt sich keineswegs auf Gin-Tonic. Pur kann er ein hervorragender Digestif sein. Auch weniger bekannte Mixgetränke wie Gin Sour oder Gin Fizz schmecken köstlich. Darüber hinaus lässt sich Gin wunderbar in der Küche einsetzen. Wir verkosten verschiedene Gins pur. Dann greifen wir uns einen heraus, den wir zunächst als Sour und als Fizz zubereiten. Danach gießen wir einen Gin mit unterschiedlichen Tonics auf, um auch die Bedeutung der richtigen Tonicwahl heraus zu arbeiten. Dazu gibt es einen gemischten Tapasteller

Termin: Montag, 7. Januar 2019, 19.00 – 21.00 Uhr.

Ort: Hofmark Bar Gern, Anmeldung dort.

Kosten: € 75.00 pro Teilnehmer.

Whisky Tasting

Dieses Tasting schließt an unser Whisky Basisseminar vom letzten Jahr an.

Termin: Freitag, 8. November 2019, 19.00 – 21.00 Uhr.

Ort: Forster & Miller Weinladen.

Kosten: € 60.00 pro Teilnehmer

Whisky Tasting

Welchen Einfluss haben Herkunft, Alter, Alkoholstärke und Fassart auf den Geschmack des Whiskys? Warum gibt es rauchige und rauchfreie Whiskys? Reduzieren oder nicht? Antwort auf diese und andere Fragen gibt unser Whisky tasting, das von einem rustikalen Tapasteller begleitet wird.

Termin: Montag, 18. Februar 2019, 19.00 – 21.00 Uhr.

Ort: Hofmark Bar Gern, Anmeldung dort.

Kosten: € 79.00 pro Teilnehmer.

Rum Tasting

Bei wohl kaum einer anderen Spirituose weltweit gibt es eine solche Vielfalt unterschiedlicher Stilrichtungen als beim Rum, welche aus den unterschiedlichen Herstellungsmöglichkeiten resultieren. Unser Tasting bringt Ordnung in diese Unüberschaubarkeit. Wir verkosten verschiedene Rums unterschiedlicher Herkunft. Dazu gibt es einen Tapasteller.

Termin: Montag, 23. März 2019, 19.00 – 21.00 Uhr.

Ort: Hofmark Bar Gern, Anmeldung dort.

Kosten: € 79.00 pro Teilnehmer.

Neue Weißweine

Sind Sie auch schon gespannt, was der mit vielen Vorschusslorbeeren bedachte Jahrgang 2018 zu bieten hat? Am verkaufsoffenen Palmsonntag öffnen wir die ersten 2018er Weißweine für Sie zum Kosten.

Termin: Sonntag, 14. April 2019, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Rosé ist keine Farbe,

sondern ein Lebensgefühl! Entdecken Sie dieses Gefühl bei der Verkostung unserer Roséweine des aktuellen Jahrgangs am langen Einkaufsfreitag.

Termin: Freitag, 10. Mai 2019 bis 22.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Weine zur Herbstküche

Am verkaufsoffenen Oktobersonntag öffnen wir eine Kollektion Weine zur Probe für Sie, welche mit den Gerichten der Herbstküche harmonieren, also mit Kürbis, Schwammerl, Wild etc.

Termin: Sonntag, 13. Oktober 2019, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

Neue Rotweine

Am verkaufsoffenen Novembersonntag können Sie hinein schmecken in unsere neuer Rotweine, welche wir im Lauf des Jahres auf unseren verschiedenen Einkaufsproben für Sie entdeckt haben.

Termin: Sonntag, 3. November 2019, 13.00 – 17.00 Uhr.

Keine Kosten, keine Anmeldung erforderlich.

VHS Fortbildung

Am letzten Montag im November findet traditionell unsere Fortbildung für die VHS statt. Die Details entnehmen Sie bitte dem VHS Programm.

Termin: Montag, 25. November 2019, 19.00 – 21.00 Uhr.

Ort: Forster & Miller Weinladen.

Kosten siehe VHS Programm, Anmeldung dort.