



Champagner & Co. - Prickelnde Erlebnisse

*Genießen Sie das Leben mit prickelnden Köstlichkeiten.
Wir nehmen Sie mit auf eine unterhaltsame Reise durch die Welt
der Perl- und Schaumweine.*

Erschmecken Sie an diesem Abend den Unterschied zwischen Champagner, Cava, Prosecco, Crémant, Sekt und Perlwein.

**Der Schwerpunkt liegt bei einem der besten Champagnerproduzenten der Welt:
Le Brun de Neuville.**

Wir sind stolz, diese Champagner exklusiv in Süddeutschland zu verkaufen und geben Ihnen die einmalige Gelegenheit, drei verschiedene Champagner bei unserer **Premium-Schaumweinprobe** zu verkosten.

Einen klassischen weißen Champagner, einen Rosé-Champagner und als **ganz besonderes Highlight:**
Einen 18 Jahre gereiften Champagner aus der Magnum-Flasche.

Entdecken Sie gemeinsam mit uns, unter der Anleitung des schaumweinverrückten Sommeliers Michael Malina, dass Sie Tankgärung von Flaschengärung geschmacklich unterscheiden können und wie stark sich Herkunft und Winzerhandschrift im Schaumwein bemerkbar machen.

Termin: Dienstag, 4. Dezember 2018 um 20 Uhr
Dauer ca. 2 Stunden

Referent: Sommelier (IHK-geprüft) Michael Malina

Kostenbeitrag: € 48,- (inkl. Verkostung von acht verschiedenen Perl- und Schaumweinen, davon drei Champagner, Mineralwasser, Brot, Häppchen von Flammenkuchen Lachs / Spinat und sehr viel Spaß.

Anmeldung: ist erforderlich, da nur eine begrenzte Zahl
(Vorkasse) an Plätzen zur Verfügung steht.

