

VINUM Masterclass Weintour Frankfurt



In Kooperation mit ausgewählten Weinregionen laden wir Sie zur exklusiven Masterclass-Weintour ein. VINUM-Autorin Claudia Stern präsentiert Ihnen an sechs verschiedenen Masterclass-Seminaren eine spannende Weinselektion zum jeweiligen Thema. Ein besonderes Highlight an den Seminaren mit Spitzenweinen aus der Lombardei ist das Food-Pairing mit Grana Padano mit Käse-Sommelier Wolfgang Fusenig.

PROGRAMM & PARTNER

11.00 - 12.00 Uhr | Masterclass 1 (mit anschliessendem Light-Lunch)

Champagne Laurent-Perrier - Innovation ist ein Leitmotiv für die Philosophie des Familienunternehmens

Die Champagner von Laurent-Perrier sind immer Ausdruck von Frische und perfekter Assemblage. Dem Chardonnay und auch dem Pinot Noir bieten die unterschiedlichen Cuvées die perfekte Bühne.

Domaine Laurent-Perrier - www.laurent-perrier.com

13.00 - 14.00 | Masterclass 2

Frankenwein - Fränkische Leidenschaft: Der Mehrklang der Terroirs, Weinstile und Rebsorten.

Treffen Sie online auf die Topwinzer der Spitzenregion für Silvaner, Pinot und die auch für andere Entdeckungen großes zu bieten hat.

Haus des Frankenweins - www.frankenwein-aktuell.de

14.30 - 15.30 Uhr | Masterclass 3

Garda DOC - Mediterrane Weinlandschaft der Extraklasse
mit Food-Pairing Grana Padano

Elegante tiefgründige Weine aus der zauberhaften Weinregion auf der Veneto-Seite des Gardasees. Die Kombinationen mit unterschiedlichen Altersstufen eines der berühmtesten Käse Italiens, dem Grana Padano, werden Sie überraschen.

Garda DOC - www.gardadocvino.it

16.00 - 17.00 Uhr | Masterclass 4

Oltrepò Pavese - Authentizität eines Terroirs
mit Food-Pairing Grana Padano

Pinot Nero nicht nur als Rotwein, sondern vor allem mit grossartigen Metodo Classico Spumante wird Sie beflügeln. Dazu passen die unterschiedlichen Reifestufen von Grana Padano hervorragend. Ein großer Genuss und eine Region, die man auf dem Schirm haben sollte.

Oltrepò Pavese - www.consorzioviniooltrepo.it

17.30 - 18.30 Uhr | Masterclass 5

Lugana DOC - Lugana ist eine Lebenseinstellung
mit Food-Pairing Grana Padano

Lugana ist perfekter Ausdruck des Terroirs und der einzelnen Qualitätsstufen von Lugana Metodo Classico DOC, Lugana DOC, Lugana Superiore DOC und Lugana Reserva DOC. Noblesse und zeitlose Harmonie: Die facettenreiche Turbiana hat zum berühmten Käse Grana Padano einiges zu bieten.

Lugana DOC - www.consorziolugana.it

19.00 - 20.00 Uhr | Masterclass 6 (mit anschliessendem Apéro)

Vini Mantovani - Vielfalt und intensive Aromatik
mit Food-Pairing Grana Padano

Aus der noch unbekannteren Weinregion südlich des Gardasees zeigen wir die Vielfalt des Lambruscos & spannende Weine in Kombination mit Grana Padano.

Vini Mantovani - www.vinimantovani.it

Hinweis: Diese Veranstaltung richtet sich ausschliesslich an berufstaktives Fachpublikum (Handel, HoReCa, Sommeliers, Presse, Institutionen).

Beginn:

Mittwoch, 14. Juni 2023, 11:00 Uhr

Ende:

Mittwoch, 14. Juni 2023, 20:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Frankfurt am Main
Deutschland

Website & Anmeldung:

Email irene.toechterle@vinum.ch

<https://www.vinum.eu/de/events/eventkalender/event/show/vinum-masterclass-weintour-in-frankfurt/>