

WEINSEMINARE 2018

 PLOZZA
VINI TIRANO

 PLOZZA
franciacorta

COTTINELLI
WEINBAU-MALANS

 PLOZZA
wine-group

Basis Weinseminar • Frühling und Herbst 2018

An vier Abenden à ca. 2,5 Std. werden von unserem Weinakademiker Karl Kalt alle grundlegenden Themen in Sachen Wein angesprochen. Sie erhalten für jeden Abend eine ausführliche Dokumentation und selbstverständlich werden an sämtlichen Kursabenden auch diverse Weine unter Anleitung verkostet. Profitieren Sie zudem von attraktiven Spezialangeboten der degustierten Weine.

Themen	1. Abend: Von der Rebe in die Tonne 2. Abend: Wein mit allen fünf Sinnen erleben	3. Abend: Weine der Alten Welt 4. Abend: Weine der Neuen Welt
Kosten	Chf 250 pro Person für alle vier Kursabende Zahlungseingang bis spätestens am ersten Kurstag	
Daten	Frühling: 22. Februar bis 15. März 2018 Herbst: 18. Oktober bis 15. November 2018 (Achtung: am 1. November findet kein Kurs statt)	

Amarone • 13. Dezember 2018

Der Amarone: vollmundig, fruchtig, lecker. Ein Wein, der jedem Weihnachtsbraten die Krone aufsetzt. Jedoch kann nicht jeder Amarone diese Eigenschaften für sich in Anspruch nehmen. An diesem Abend sollen Sie mehr über diese Weinsorte erfahren: Woher kommt sie? Welche Trauben werden verwendet? Auf was sollte beim Kauf geachtet werden? Einzelheiten und Degustation an unserem Amarone-Themen-Seminar für Chf 130 pro Person.

Rund um die Weinseminare • Allgemein

Ort	Alle Seminare finden im Cottinelli Torkel im Karlihof 11 in Malans statt.
Teilnehmer	Mindestens 10 Teilnehmer, maximal 20. Willkommen sind Damen und Herren ab 16 Jahren. Für die Kursteilnahme sind keine Vorkenntnisse erforderlich.
Zeiten	Alle Kurse finden jeweils donnerstags um 19.30 bis ca. 22.00 Uhr statt.
Anmeldung	bis jeweils eine Woche vor Seminarbeginn. Telefonisch unter 081 650 50 50 oder per Mail an malans@plozzawinegroup.ch Weiter Infos unter: plozzawinegroup.ch/events