

GASTRONOMIE, KULINARIK, NEUCHÂTEL

# ENTDECKUNG DER VERKOSTUNG

**Auf dem Programm:** Was sind die Unterschiede zwischen Aromen und Geschmäckern und wie beschreibt man sie? Welches Vokabular sollte man verwenden, um einen Wein zu beschreiben? Was sind die verschiedenen Etappen der Weinprobe? Wie macht man sich Notizen und teilt sie mit anderen? Was sind die Besonderheiten der verschiedenen Rebsorten?

**Blindverkostung** von 6 Weinen verschiedener Farben.

**Aperitif:** regionale Produkte (Trockenwürste, Käse, Flûtes).

**Inbegriffen:** Kursunterlagen, Material für Notizen, Spucknapfe.

**Möglichkeit, die verkosteten Weine am Ende des Workshops zu bestellen**



## CONTACT

Va et Vins  
Rue du Plan 3  
2000 Neuchâtel

+41 79 221 05 91  
info@vaetvins.ch  
vaetvins.ch

## ÖFFNUNGSZEITEN

<b>16. Jan. 2026</b> Freitag	18:00 - 20:30
<b>17. Jan. 2026</b> Samstag	17:00 - 19:30
<b>24. Jan. 2026</b> Samstag	18:00 - 20:30
<b>6. Feb. 2026</b> Freitag	18:00 - 20:30
<b>14. Feb. 2026</b> Samstag	18:30 - 21:00
<b>20. Feb. 2026</b> Freitag	18:00 - 20:30

## PREISE

<b>Preise Einzelgäste</b> Erwachsene	CHF 80.-
---	----------

## GUT ZU WISSEN

- Studentische, aber entspannte Atmosphäre für alle Anfänger oder Neugierigen. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich
- Teilnehmerzahl: ab 4 bis maximal 7 Personen
- Möglichkeit, die verkosteten Weine am Ende des Kurses zu bestellen

