

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, Spucknäpfe.

Möglichkeit, die verkosteten Weine am Ende des Workshops zu bestellen

ÖFFNUNGSZEITEN

16. Jan. 2026

Freitag 18:00 - 20:30

17. Jan. 2026

Samstag 17:00 - 19:30

24. Jan. 2026

Samstag 18:00 - 20:30

6. Feb. 2026

Freitag 18:00 - 20:30

14. Feb. 2026

Samstag 18:30 - 21:00

20. Feb. 2026

Freitag 18:00 - 20:30

PREISE

Preise Einzelgäste

Erwachsene CHF 80.-

GUT ZU WISSEN

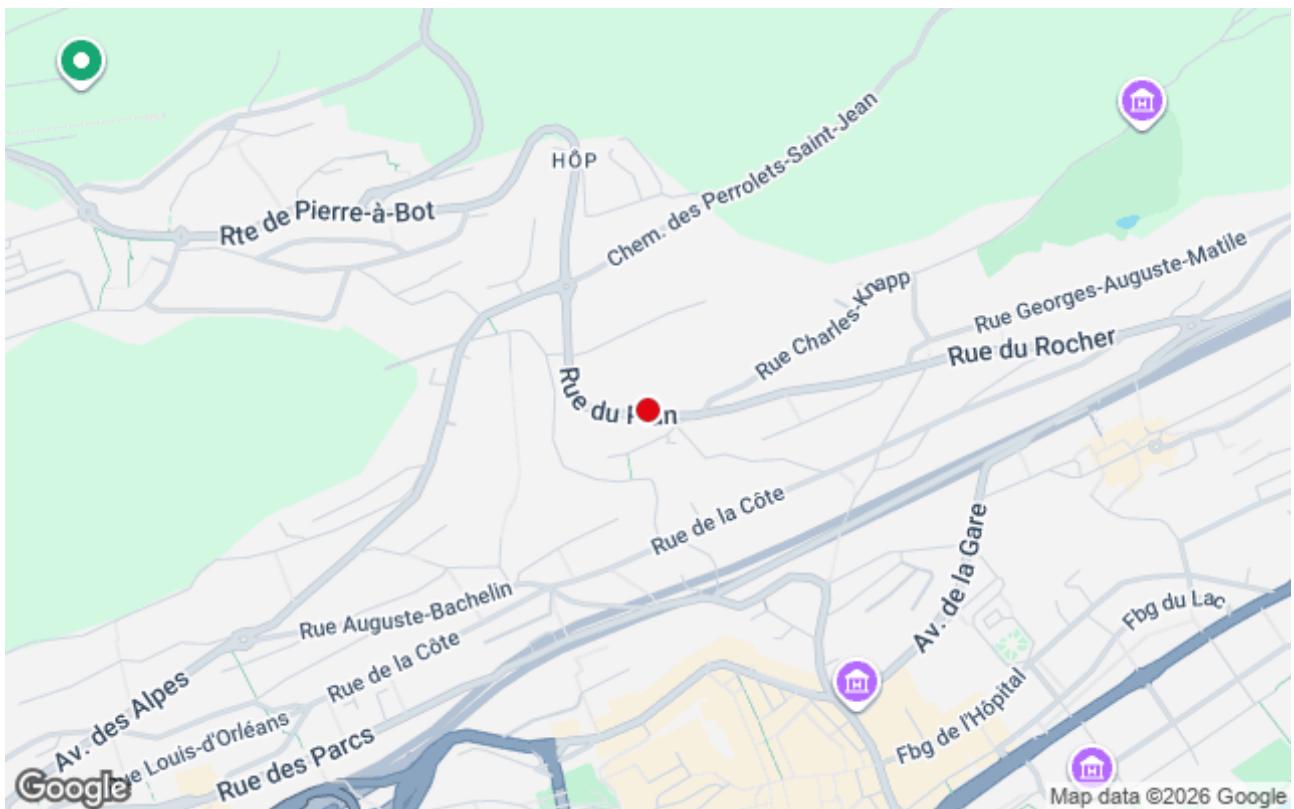
- Studentische, aber entspannte Atmosphäre für alle Anfänger oder Neugierigen. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich
- Teilnehmerzahl: ab 4 bis maximal 7 Personen
- Möglichkeit, die verkosteten Weine am Ende des Kurses zu bestellen



CONTACT

Va et Vins
Rue du Plan 3
2000 Neuchâtel

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



PDF généré le 09.01.2026