

Workshop Grillen & Wein

- Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
Tel.: 06135-9323-204
Fax: 06135-9323-210
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Veranstaltungsort: **Weber Original Store & Weber Grill Academy Berlin**
Litfaß-Platz 2
10178 Berlin
www.weber.com
- Dauer: Ein Tag: 13.00 – 18.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 150,00 pro Person - inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen
Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.



Damit die von Ihnen gebuchte Veranstaltung ein ungetrübtes Vergnügen bleibt, empfehlen wir Ihnen für die An- und Abreise öffentliche Verkehrsmittel.

Workshop Grillen & Wein

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

13:00 Uhr

Einstimmung

- Begrüßung
- Einweisung in den Ablauf
- Vorstellung der Teilnehmer

Weinland Deutschland

- Einflussfaktoren, die den Charakter deutscher Weine prägen
- die 13 deutschen Anbauggebiete
- Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Grundlage von Speise und Wein

Speise- und Weinkombinationen:

- Sekt & Hot Dog
- Kabinett trifft Schottischen Lachs
- Pinot Trio & Beef Burger
- Lemberger und US Nebraska Steak
- Süß und Edelsüß

ca. 18.00 Uhr
Stand: 15. Oktober 2018

Seminarausklang