

Kundenanlass: Ausflug in die Welt der charaktervollen Weine

Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem sensorischen Ausflug in die faszinierende Schweizer Weinwelt sowie in die europäischen Weinanbaugebiete

Wir verkosten gemeinsam **vier bis sechs Weine**.

Ihre Gäste können dafür ruhig an Stehtischen ins Glas riechen. Es werden Probeschlucke ausgeschrieben.

Ich werde zum jedem Wein über seine Heimat, seinen Winzer und seinen Charakter erzählen. Auch werde ich Ihren Kunden den einen anderen Tipp geben. Wie etwa, dass ein warmer Wein durchaus einen Eiswürfel verträgt und welche Weine eine Portion Luft vertragen.

«Champagner & Co.»

Das «Co.» steht für deutschen Sekt, spanischen Cava, italienischen Prosecco und Moscato und auch Schweizer Schaumwein. Doch worin liegen die Unterschiede und wie erkennt man diese? Genau das, und wie eine solche Flasche perfekt geöffnet wird, verrate ich.

«Schweizer Spitzenwinzer»

Jede Schweizer Weinbauregion verfügt über Charakterköpfe, deren Weine es zu riechen, schmecken und geniessen lohnt. Welche Winzer das sind und warum ihre Handschrift derart speziell ist, darüber später mehr ...

«Junge Schweizer Winzer»

Auf den Schweizer Weingütern findet neuerdings ein grosser Wechsel statt. Viele bekannte Eltern übergeben an ihre Kinder. Doch auch einige junge Frauen und Männer steigen als Pächter in die Winzerstiefel. Wen es dabei besonders zu beachten gilt, darüber erzähle ich Ihnen sehr gerne.

«Die Unbekannte: Naturweine»

Der Begriff «Naturwein» wird Ihnen in den kommenden Monaten noch öfters begegnen. Doch was sind Naturweine und sind alle anderen Weine aus dem Labor? Wir tauchen ein in eine alte und doch neue Welt der Weinschmiede. Ich nehme Sie mit auf Entdeckungsreise neuer Aromen, Strukturen und Empfindungen.

«Sommerweine Tricolor»

Sommerhitze, Gartenparty, BBQ und ... Bier! Verständlich. Doch es gibt sie, die frischen, leichten, beschwinglichen Weiss-, Rosé-, ja sogar Rotweine. Lassen Sie uns einige Alternativen paar gemeinsam probieren und ich bin sicher, ihre nächste Gartenparty wird zur Weinparty.

«Winterweine zu Fondue & Co.»

Haben Sie schon mal einen Heida, Petite Arvine oder Humagne Blanc zum Schweizer Käse probiert? Machen wir die Probe aufs Exempel: Toggenburger Käse von Willi Schmid, das Blaue Wunder von Jumi und gereifter Sbrinz vom Käsepapst Rolf Beeler zu Weinen aus den autochthonen Rebsorten des Wallis.