Event ohne Übernachtung



Werden Sie Sektmacher

Sie lieben Sekt und wollen mehr Wissen? Sie wollten schon immer mal auf den Spuren Dom Perignons sein? Dann kommen Sie zu uns und stellen Ihre...







Programm-Idee

Das Wein- & Sektgut Wilhelmshof stellt seit 50 Jahren Sekte nach der aufwändigen Methode champenoise, der klassischen Flaschengärung aus eigenen Trauben her. Lernen sie mit Winzer Thorsten Ochocki die über 50 Handgriffe kennen, von der Sektfüllung bis zum Degorgieren (dem Enthefen) der Sekte.

Paket-Nummer: 0521801		
Region:	9	76833 Siebeldingen
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:	•	10 - 50 Teilnehmer
Dauer:	(1)	2 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch
Preis inkl. MwSt:	Θ	ab 69,00 € p.P.



Event ohne Übernachtung



Werden Sie Sektmacher

Sie lieben Sekt und wollen mehr Wissen? Sie wollten schon immer mal auf den Spuren Dom Perignons sein? Dann kommen Sie zu uns und stellen Ihre...

Beschreibung

Zu Beginn verkosten Sie die Sektgrundweine und den daraus entstehenden Sekt. Lernen Sie die Unterschiede ab der Traubenlese bis zur Wein- bzw. Sektherstellung kennen. Warum werden die Trauben anders gepresst für Sektgrundweine als für die

Mit Winzer Thorsten Ochocki schauen Sie sich in der Füllhalle die Sektfüllung an, den Sektrüttelkeller und die historischen Geräte zur Sektherstellung. Natürlich sehen Sie auch die Degorgieranlage und Ihre Funktionsweise. Das Beste: Sie stellen selbst Ihre eigene Flasche Sekt her.

Sie verkosten insgesamt ein Dutzend Sektgrundweine/Sekte. Aber keine Sorge, die Probe verläuft professionell in kleinen Probeschlucken.

Ein fulminantes Frühstück sollten Sie sich zuvor allerdings gegönnt haben. Wir reichen kleines Hefegebäck, Baguette und Wasser zum Neutralisieren während des Live-Seminars.

Wichtige Hinweise

Buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

Leistungen inkl.

• Seminarunterlagen Informationen zur Sektherstellung

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0521801





