Liebe WSOV-Mitglieder,

liebe Sommelières & Sommeliers,

Das Piemont fasziniert mit einer Fülle an regionalen Spezialitäten:

Schokolade, Grissini, Haselnüsse, Kirschen, Trüffel und natürlich **Wein**.

Und selbst am Weinsektor ist eine große Vielfalt vorhanden. Trockene Weißweine von autochthonen Rebsorten, wie Arneis, prickelnde Produkte von trocken bis süß und natürlich eine großartige Rotweinkompetenz. Dolcetto, Barbera und Nebbiolo gehören da zum Dream-Team. Als Gipfel des Rotweingenusses gilt natürlich der Barolo, dem wir bei diesem Workshop besondere Beachtung schenken werden.

Als Reiseleiter der Degustation fungiert „Barolista“ Peter Roggenhofer, der als bedeutendster Importeur in Sachen Piemont bei uns gilt.

Die Details:

Location

Bitzingers Vinothek im Augustinerkeller

1010 Wien, Augustinerstraße 1

Wann?

Montag, 11. Oktober 2021, **15:00 Uhr**

Was gibt‘s?

Ein breit gefächerter Querschnitt mit vielen großartigen Highlights aus der Weinbauregion „am Fuße

Wie lange dauert es?

ca. 2 Stunden

Genussbeitrag

€ 25,-- (nur für Mitglieder) limitierte Teilnehmeranzahl!

Anmeldungbitte umgehend und nur per E-Mail (ausnahmsweise) diesmal an therese@kutscher.co.at

Auf diese abermals spannende und lehrreiche Veranstaltung mit allen Corona-Vorsichtsmaßnahmen (**3-G-Regel ist Pflicht**) freuen sich für den Vorstand

Walter Kutscher & Therese Knittl

Wiener Sommelierverein (WSOV)

Theresia Knittl

Kassierin

+43 664 16 42 789

therese@kutscher.co.at

www.wsov.at

Vereinsanschrift:

Bitzingers Augustinerkeller

1010 Wien, Augustinerstraße 1

ZVR-Zahl 479161197

Bankverbindung:

Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien

IBAN AT53 3200 0000 0932 1605

BIC/SWIFT RLNWATWW