

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

So wie im vergangenen März können wir im Rahmen einer Tischpräsentation Winzer und W
eine
von
Nord
-
bis
Süditalien
kennenlernen
.
Zusätzlich
wird
es
ein
Seminar
geben
,
leider
ist
-
wie
immer
-
nur
begrenzte
Teilnehmerzahl
.
Deshalb
gilt
für
Interessierte
,
sich
schnell
anzumelden
!

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Hier der Überblick über die Weingüter, die an der Veranstaltung teilnehmen:

Friaul

Lis Fadis , Gori

Veneto

Zyme , Le Albare , Villa Sandi u. Bennan

Emilia

Romagna

Fattoria

Zerbina

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Ligurien

Terenzuola

Piemonte

Palladino

;

Selezione

Matteo

Colla

Toscana

Corte

dei

Venti

,

Olivi

Marchen

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Stefano Mancinelli, Mauro Quacquarelli, Made
Marchetti, Saputi

Umbrien

Cantina Calcabrina, Cantina Le Cimate, Cantina

Kalabrien

Diana (einschl . Olivenöl und

Garde Blanche, Wien

Weine und Destillate aus Friaul

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Grappe

Villa De Varda (Trentino),

Aceto balsamico

di Modena IGP

Antica Acetaia La Secchia (

Käsespezialitäten

Fossa dell'Abbondanza (Emilia-Romagna)

Einige der Highlights sind Sagrantino di Montefalco, Brunello und Barolo. Aus den Marken kommen wieder zahlreiche Produzenten

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

und
bringen
u.a. den
einzigsten
3 Mal
vergorenen
Wein
Italiens
mit
,
Vernaccia
di
Serapetrona
DOCG
.
Der
damit
verfeinerte
Panettone
ist
besonders
schmackhaft
.

Käsespezialitäten aus der Emilia-Romana sowie Olivenöl aus Kalabrien runden das Sortiment ab.

Programm:

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Termin :

Montag , 19. Oktober 2015, 12:30 – 19:30 Uhr

Location:

Hotel Regina, 1090 Wien , Rooseveltplatz 15 (

12.30 Uhr :

Beginn der Tischpräsentation mit den

15.00 Uhr :

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Seminar: Kommentierte Verkostung von repräse

Anmeldung :

bis 15. September 2015

per eMail an walter@kutscher.co.at

Bitte **unbedingt** Angabe , ob

Seminar um **15** : **00**

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

Eintritt für Fachpublikum frei!(und das sind alle, die diese eMail von mir erhalten!)

Auf eine spannende Veranstaltung mit vielen neuen Erkenntnissen freuen sich für den Vorstand

Walter

Kutscher

sowie

Christian Bauer & Marina Bora

Wiener Sommelierverein

DS Prof. Dr. Walter Kutscher

Vizepräsident

Italien 10

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 15. Januar 2015 um 16:48 Uhr - Aktualisiert Samstag, den 31. Oktober 2015 um 09:02 Uhr

1170 Wien, Rokitanskygasse 34/24

Tel.: +43 (0) 664 / 243 59 69

Fax: +43 (0) 1 / 48 553 48

walter@kutscher.co.at

<http://www.wsov.at>

ZVR-Zahl 479161197