



# REBSORTEN BLIND ERKENNEN

*Donnerstag, 7. April 2022*

📍 SIEBE DUPF KELLEREI AG  
KASERNENSTRASSE 25, LIESTAL

Charakter

Qualität

Genuss



[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

# REBSORTEN BLIND ERKENNEN

---

**Donnerstag, 7. April 2022 ab 19.00 Uhr  
in der Siebe Dupf Kellerei in Liestal**

CHF 69.- pro Person

Eventuell kennen Sie das Szenario... Bei einem gemütlichen Abendessen schenkt Ihnen ihr Gastgeber einen Wein aus einer Karaffe ein und schon folgt die genüssliche Frage, um was für einen Wein es sich wohl handeln könnte? Woher stammt er, aus welcher Rebsorte wurde er gekeltert oder ist es gar eine Cuvée? Sie schauen sich die Farbe an, schnuppern am Glas und nehmen einen Probeschluck. Die Aromen kommen Ihnen zwar bekannt vor, doch trotz aller Bemühungen können Sie den Wein nicht richtig zuordnen...

Eine Rebsorte oder Wein blind zu erkennen, gehört zu den spannendsten aber auch schwierigsten Aufgaben rund um den Wein. In diesem Seminar wird Christina Krebs, gelernte Winzerin und diplomierte Weinakademikerin, ihre Erfahrungen teilen und Sie gekonnt in die Kunst der Blind-Degustation einführen. Degustieren Sie einige der wichtigsten Rebsorten und Weine der Welt und lernen Sie ihre typischen Merkmale kennen. Schulen Sie ihre Nase und den Gaumen um vielleicht beim nächsten „blind“ eingeschenkten Wein mit einer sachlichen Analyse punkten zu können.

Ein interaktives Seminar für Weinliebhaber, die ihre Degustations-Fähigkeiten verbessern möchten.

## **Siebe Dupf Kellerei AG**

061 921 13 33, [info@siebe-dupf.ch](mailto:info@siebe-dupf.ch)

[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)



[www.facebook.com/siebedupf](https://www.facebook.com/siebedupf)



[www.instagram.com/siebe\\_dupf\\_kellerei](https://www.instagram.com/siebe_dupf_kellerei)