

Eine Genuss-Kombination mit vielen Facetten: Seminar "Wein & Schokolade" am 04. Dezember in Müden

Beigesteuert von PREGAS Redaktion
Dienstag, 17. November 2009

Wein und Schokolade - dieses Paar entdeckt man gerne

(PREGAS) Eine der spannendsten Aspekte des Produktes Wein ist seine Kombinierbarkeit mit weiteren Erzeugnissen. Eine Genuss-Symbiose der besonderen Art wird am 04. Dezember, 18.30 Uhr, im Weingut Jakob Müller in Müden vorgestellt: Im Seminar "Wein & Schokolade" lernen Teilnehmer das passende Zusammenspiel der zwei faszinierenden Genuss-Garanten.

Petra Müller bringt den Teilnehmern zunächst die Geschichte sowie die Produktion von Schokolade näher. Darüber hinaus werden grundsätzliche Informationen über das Zusammen-spiel von Wein und Schokolade vermittelt. Der Facettenreichtum des Weines steht hierbei selbstverständlich im Mittelpunkt. Dabei geht es auch um den Umgang mit so manchen althergebrachten Grundsatzregeln, die heutzutage gründlich auf den Prüfstand gehören. So erfahren die Teilnehmer, dass es jenseits der bekannten Kernthese "Trockener Rotwein geht nur mit bitterer Schokolade" viele weitere Geschmackskombinationen gibt, die sich wachsender Beliebtheit erfreuen. In einer ausführlichen Probe können sich die Teilnehmer mit je sechs Weinen und Schokoladen von der Wirkung der geschmacklichen Vereinigung überzeugen.

Das Seminar ist der Auftakt der regelmäßigen Seminar-Reihe "Wein - probieren, erleben und genießen". Petra Müller möchte interessierten Genießern weitere spannende Themen aus der Weinwelt vorstellen. Weitere Themen werden "Wein & Käse" sowie "Wein & Stein" sein.

"Der Weinliebhaber von heute ist experimentierfreudig und taucht gerne in multiple Genusswel-ten ein. Für diese Erfahrungen möchten wir ihm wertvolles Wissen mit auf den Weg geben", kündigt die Referentin an.

Die Seminargebühr beträgt 18,- Euro inklusive Proben und Unterlagen.

www.weingut-jakob-mueller.de

www.treis-karden.de