

WORKSHOP 19. April 2023

«**SCHAUMWEINE ERKLÄRT**»: Schaumwein oder Perlwein? Champagner, Sekt, Cava, Frizzante, Spumante oder Prosecco ...?

Wann: Mittwoch, 19. April 2023 / Zeit: 18.00 - 20.00 Uhr

Wo: Redaktion BaslerIN, Leonhardsgraben 3, 4051 Basel

Inhalt: Folgendes ist im Workshop inklusive:

1. Definition Schaumweine / Geschichte
2. Anbaugebiete die wichtigsten Regeln
3. Qualitätsunterschiede
4. Produktion Methoden der Herstellung
5. Wo kommen die Perlen her?
6. Sabrieren
7. Das wichtigste die Degustation und wie beschreibt man den Geschmack

Wichtig: Teilnehmerzahl ist auf zehn Schaumweinliebhaberinnen beschränkt. Dies damit Katharina Lüscher-Haller auf die Teilnehmerinnen individuell eingehen kann.

Anfahrt: via Bahnhof SBB:

Bus B30, Richtung Basel, Badischer Bahnhof (ca. 11 Minuten)

Ausstieg: Basel, Universität

Fussweg 1 Minute bis zur Redaktion der BaslerIN

Eingang Redaktionsbüro im Innenhof, Workshop im 1. OG

Kosten: CHF 190.- / BaslerIN-Abonnentinnen CHF 150.-

Bitte bei der Anmeldung vermerken, dass Sie Abonnentin sind.

Mitbringen: Spass am Produkt viel Freude und gute Laune

Anmelden: Anmeldeschluss ist der 12.04.2023. Bitte eine Mail an gourmet@basler-in.ch senden. Teilnehmerplätze werden nach Eingangsdatum vergeben.

Gastgeberin:



Katharina E- Lüscher- Haller ist Weinakademikerin, Sommelier, Brand Ambassadorin Laurent-Perrier Champagner und Redaktorin bei der BaslerIN (Rubrik Gourmet). Bereits im Kindergarten war mir klar ich werde Weinverkäuferin (kein Witz).

Woher die Leidenschaft für Wein? Die wurde mir bereits in die Wiege gelegt. Meine Eltern leiten in der dritten Generation einen der führenden Weingrosshandel in Südbayern – Haller-Wein. Hier nahm schon in jungen Jahren alles seinen Lauf. Durch Kundenkontakt und die Zusammenarbeit mit vielen verschiedenen Produzenten stieg stets das Interesse an der internationalen Weinwelt. Meine grösste Freude ist es mein Wissen an motivierte und interessierte Menschen weiter zu geben.