Wein & Käsefondue



am Donnerstag, 21.Januar 2027
um 19:00 Uhr im Vinotorium der Oberkircher Winzer

Produkteigenschaften

Charakteristik

Lange Winterabende sind hervorragende Anlässe für Fondues in geselliger Runde. Verbringen Sie einen genuss- und lehrreichen Abend im neuen Vinotorium der Oberkircher Winzer. Lassen Sie sich nach einer kurzen Kellerführung von Weinexperte Frank Männle in die Feinheiten unserer Weine, in Verbindung mit cremigen Käsefondues einführen. Es gibt viele Käsesorten, die mit einem speziellen Wein hervorragend harmonieren. Oft ist es die Ähnlichkeit von Geschmack und Aromen, häufig jedoch gerade der Kontrast, der die Verbindung so interessant macht. Wir gehen der Sache auf den Grund und testen welche Käse im Fondue mit welchen Weinen am besten harmonieren.

Beginn: 19.00Uhr

Kosten: 79,00 €

Dauer: ca. 3,0 Std.

Geschenkidee: Machen Sie doch anderen eine Freude und verschenken Sie dieses Genussseminar. Gerne versenden wir die Eintrittskarten auch in Ihrem Auftrag an eine andere Adresse. Auch als Gruppe buchbar. Termin nach Absprache.