

« 5 SINNE »

Wir spannen den Bogen von süss zu sauer, von herb zu fruchtig und gehen dem Phänomen Dry Age und Angus Rind auf den Grund.

Bei der Weinprobe, beim Vergleich von erstklassigem Schweizer Rindfleisch und der Suche nach der perfekten Kombination von beidem sind alle fünf Sinne gefragt! Nicht etwa theoretisch, sondern praktisch, vor dem knisternden Buchenholzfeuer des Ampersand Grill, mit dem Glas in der einen und der Gabel in der anderen Hand!

Während einem abwechslungsreichen Nachmittag tauchen wir mit euch in eine Welt voller Geschmäcker und Gerüche ein. Tipps & Tricks zu Weindegustationen, ein direkter Vergleich von bestem Schweizer Fleisch und die perfekte Weinwahl für dein nächstes Festmahl unter Freunden oder ganz einfache Abendessen zu zweit.

Die Grundlagen des Schmeckens

1 x 1 der Weindegustation

Weinprobe von sechs verschiedenen Weinen

Die Qualitätsmerkmale von Fleisch

Degustation von unterschiedlich gelagertem Rind

Vergleich von Wollschwein und herkömmlichem Schwein

Verkostung von Angus Rind und Aufklärung was hinter dem Hype steckt

Food Pairing: Essen & Wein im perfekten Gleichgewicht

Samstag, 23. März 2019
13.00 bis 17.00

CHF 99.00 pro Person
inkl. Speisen und Getränken

Anmeldung