

DEGUSTATION « 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.

Während einem abwechslungsreichen Abend tauchen wir mit euch in eine Welt voller Geschmäcker und Gerüche ein. Sei es bei der Weinprobe von Kontrastweinen, dem Riechtest von bekannten Alltagsgeschmäckern oder dem Vergleich von bestem Schweizer Fleisch. Hier werden alle fünf Sinne gefragt und geschärft. 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!

Die Grundlagen des Schmeckens

1 x 1 der Weindegustation

Weinprobe von acht 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

Anmelden:

D.estermann@tavolago.ch | T 041 210 10 07

AMPERSAND GRILLRESTAURANT
Habsburgerstrasse 16 | 6003 Luzern
ampersand-luzern.ch

Donnerstag, 4. Juli 2019
19.00 bis 21.00

CHF 49.00 pro Person
inkl. Speisen und Getränken



FISCHER WEINE
SURSEE

GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882