

## Wein-Seminar

Wann:

Samstag, 19. Oktober 2024, 17:30 bis 21:30 Uhr

Wo:

Stadtbistro Isebähkli, Bahnhofstrasse 10, 5400 Baden

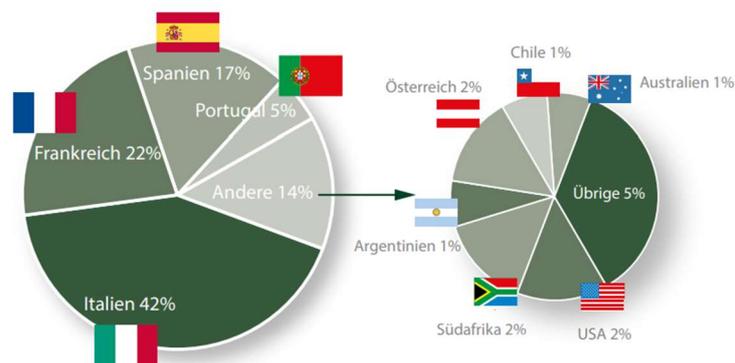
**Schweizer Weine trinken wir alle selbst.  
Aber aus welchen drei Ländern importieren wir die weiteren  
Weine, damit wir nicht verdursten?  
Es sind Italien, Frankreich und Spanien.**

### Seminarablauf

1. Wir ergründen unsere Vorliebe für diese drei Weinländer
2. Zahlen und Fakten der drei Weinländer
3. Die wichtigsten Weinregionen der drei Weinländer
4. Die wichtigsten Rebsorten der drei Weinländer
5. Wir verkosten typische Weine der drei Weinländer

### Am Schluss

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat



Weinimport Schweiz 2022

Quelle: Das Weinjahr 2022, Bundesamt für Landwirtschaft BLW

### Rahmenprogramm

Im Anschluss an das strenge Seminar sitzen wir wohlverdient zusammen und diskutieren das Gelernte mit einer Fleischplatte mit Käse und warmen Köstlichkeiten aus der Küche des Isebähkli



#### **Kosten**

CHF 110 pro Person, darin inkludiert sind

**15 Weine, Apéro Riche mit kalten Plättli von der Metzgerei Wetter mit Fleisch und Käse aus dem Appenzell, warme Kleinigkeiten aus der Küche vom Isebähnli sowie Brot, Wasser und Kaffee.**

#### **Seminarablauf**

17:30 Uhr Eintreffen, Begrüssung, Schaumweine aus Italien, Spanien und Frankreich  
18:00 Uhr Start Seminar mit 5 mal 3 typischen Beispiel-Weinen aus den drei Ländern mit Wissenswertem  
20:00 Uhr Aushändigung Zertifikat «**Wein-Seminar Genuss und Zeit**»

#### **Apéro Riche**

Ab 20:00 Uhr Verpflegung Apéro  
Bis 21:30 Uhr langsamer Ausklang

#### **Anmeldung**

Via Mail an [markus.zyka@trywine.ch](mailto:markus.zyka@trywine.ch)

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt, die Platzzahl im Isebähnli ist beschränkt.

Ab bestätigter Anmeldung erfolgt die Rechnungsstellung für die Einzahlung.

Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10 oder [markus.zyka@trywine.ch](mailto:markus.zyka@trywine.ch)

#### **Organisation**

Weinfreund und Weinakademiker Markus Zyka (Moderation) mit den Weinfreunden Genuss und Zeit