

Einladung zum 15. Männerabend

Liebe Notkerseggler

Was hat die Banane im Wein verloren? Und Honigmelone, Pfirsich oder Lakritz? Es sind nur vier von über tausend Aromen, die einen Wein zum Wein machen. Ein roter Cabernet Sauvignon vereint zum Beispiel die Aromen von Johannisbeere, Himbeere und Pflaume, während ein Grüner Veltliner im Weisswein mit Apfel und Zitrusfrucht überzeugt.

Am 15. Männerabend sezieren wir den Wein. Mit dem Aromakoffer «Le Nez du Vin» lernen wir die wichtigsten Aromen kennen. Nach einem kurzen Geruchstraining werden wir gemeinsam die erlernten Aromen in typischen Sortenweinen wiedererkennen – fünf verschiedene Weine stehen zur Degustation. Wasser, ein salziger Snack und Brot sorgen dafür, dass sich unsere Geruchs- und Geschmackssinne nicht gleich benebeln...

Durch den Abend führt uns Carmen Scheiwiller. Sie ist Weinsommelière, hat in Neuseeland Erfahrungen im Weinbau gesammelt und arbeitet heute bei tanninogallo, einem jungen Weinunternehmen in der Stadt St.Gallen.



Datum: **Freitag, 20. September 2024**

Zeit: **19 Uhr**

Ort: **tanninogallo, Engelgasse 15, 9000 St.Gallen**

Kosten: ca. 50 Franken pro Person

Hinweis: Die Aromenschulung ist auf maximal 24 Personen beschränkt. Dauer: ca. zwei Stunden.

Anmeldung bis 10. August 2024 an:

Michael Breu, Speicherstrasse 102, 9011 St.Gallen, michael.breu@mib-medien.ch