

Event ohne Übernachtung

Wein-Käse-Degustation im Wilhelmshof







Wein-Käse-Degustation im Wilhelmshof



Programm-Idee

Erleben Sie die Kombination von ausgesuchten Rohmilchkäsen mit ausdrucksvollen Weinen und Sekten.

Paket-Nummer: 0530740

Region:		76833 Siebeldingen
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		40 - 90 Teilnehmer
Dauer:		3.5 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch
Preis inkl. MwSt:		ab 80,00 € p.P.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Wein-Käse-Degustation im Wilhelmshof

Wein-Käse-Degustation im Wilhelmshof

Beschreibung

Wir präsentieren Ihnen nicht alltägliche Kombinationen und erstaunliche Geschmackserlebnisse.

Sie verkosten insgesamt sechs verschiedene Rohmilchkäse und knapp ein Dutzend passende Weine und Sekte aus dem Wilhelmshof. Lassen Sie sich dabei überraschen, welche fantastischen Kombinationen sich ergeben: Schon lange gilt die Maxime „Käse und Rotwein“ nicht mehr. Denn auch Sekt passt erstaunlich gut zu einem jungen Bauernkäse, ein Riesling zu kräftigen gereiften Hartkäsen. Bei vielen Käsen präsentieren wir Ihnen zwei passende Weine. Sie wählen und entscheiden, welcher Ihnen persönlich am besten zum Käse mundet.

Wir verkosten sowohl regionale Käse, wie auch aus den berühmten Regionen Frankreichs, Italiens und Spaniens. Von Weich-, Rotschmier-, Blauschimmel- bis Hartkäse, aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch schwelgen wir in der ganzen Palette köstlicher Milcherzeugnisse.

Dazu serviert Ihnen unsere Winzerin Barbara Roth viele spannende Hintergrundinfos zu Herstellung und Herkunft der Käse und Weine.

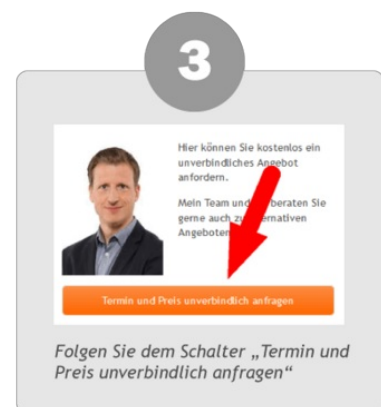
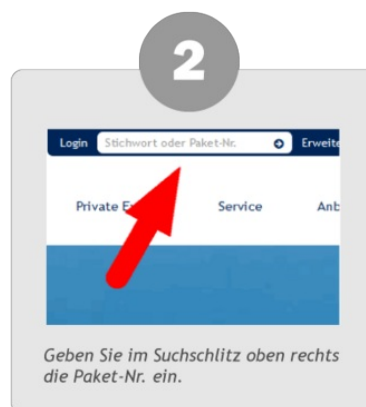
Am Schluss lockt ein Käsebuffet, an welchem Sie nochmal von Ihren Lieblingskäsen naschen dürfen. Im Anschluss folgt ein fruchtiges Dessert.

Leistungen inkl.

- Verkostung von Rohmilchkäse, Wein und Sekt
- Professionelle und informative Begleitung durch Winzerin Barbara Roth

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530740



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.