

Genießer-Seminare und Verköstigungen bei miori

In der Weinschule des Feinkost- und Geschenkefachgeschäfts lernen Sie im Oktober und November von einer erfahrenen Vinologin und Winzern aus der Region alles Wissenswerte über Weine.

Wenn im Herbst der Regen ans Fenster prasselt oder Nebelschwaden über den Fluss wabern, lieben wir entspannte Stunden zu Hause: zünden Kerzen an, genießen ein edles Glas Wein und leckeren Käse dazu. Doch worauf kommt es bei der Wein-Auswahl an? Und wie finde ich den perfekten Käse dazu? Um diese Themen geht es bei den Seminaren im miori-Fachgeschäft.

Los geht's mit dem Basis-Weinseminar am Freitag und Samstag, 20. und 21. Oktober: Hierfür sind keinerlei Grundkenntnisse über Weine vorausgesetzt. Sie erfahren, wie die edlen Tropfen vom Weinberg in den Keller gelangen. An zwei Tagen lernen Sie von der miori-Weinexpertin Ingrid Larmoyeur das Basiswissen für die Praxis: Allgemeines über Wein, die wichtigsten Rebsorten und Weinregionen.

Das richtige Weinglas und die perfekte Trinktemperatur

Zudem lernen Sie die perfekte Trinktemperatur kennen und erfahren mehr über das richtige Weinglas. Außerdem erkennen Sie Weinfehler und lernen, Weine richtig zu verkosten. Erfahren Sie, wie Wein optimal gelagert wird und mit welchen Speisen Sie ihn perfekt kombinieren. Nur einen Tag später, am Sonntag, 22. Oktober, erfahren Sie von Ingrid Larmoyeur dann im Genießer-Semi-

nar Wein & Käse alles über die richtige Kombination dieser bei miori stets deliziosen Lebensmittel. Die wichtigsten Käsesorten werden Ihnen nicht nur vorgestellt, Sie dürfen Sie diese auch verköstigen.

Der passende Wein zum verführerischen Käse

Entdecken Sie, welcher Brie zu welchem Wein passt, wieso es nicht immer Rotwein zum Käse sein sollte und freuen Sie sich auf den perfekten Wein zu verführerischem Ziegenkäse aus kleinen Käsereien. Die wunderbare Vielfalt bei der perfekten Kombination von Wein und Käse wird Ihnen genussvoll erklärt und gezeigt.

Spannend, vielseitig und genussvoll geht es dann mit einer Wein-Degustation am Freitag, 27. Oktober, weiter. Mit dabei: Roman Niewodniczanski, Gründer und Chef des Kult-Weinguts Van Volxem. Er stammt aus einer bedeutenden

Bierbrauer-Dynastie, widmet sein Leben aber einzig und allein dem Wein! Roman Niewodniczanski spielt mit seinen eleganten Rieslingen längst in der Champions-League. Zum „Winzer des Jahres“ wurde er gekürt, vom Stern als „Rebenflüsterer“ titulierte. Jetzt ist der „weiße Ritter von der Saar“ (Falstaff) zu Gast bei miori.

Entdecken Sie raffinierte Tropfen von „Van Volxem“

Doch warum eilt seinen Weinen dieser mythische Ruf voraus? Wie schafft es dieser Mann, den schroffen Schiefer der steilen Mosel-Hänge derart zum Klingen zu bringen? Seien Sie dabei, wenn uns Roman Niewodniczanski in die geheimnisvolle Welt seiner Weine entführt. Und lassen Sie die finessenreichen Tropfen des Hauses „Van Volxem“ auf der Zunge tanzen – begleitet von kenntnisreichen Kommentierungen des Kult-Winzers. Bei zwei weiteren Wein-Degustationen stehen bei miori edle Tropfen aus Chile (am Freitag, 17. November) und aus Italien (am Samstag, 18. November) im Mittelpunkt.

Unbedingt rechtzeitig reservieren!

Doch ganz gleich, für welches der vielseitigen Seminare bei miori Sie sich entscheiden: Am besten, Sie reservieren gleich – entweder unter der E-Mail info@miori.de oder direkt bei miori in Saarbrücken. Die Anzahl der Teilnehmer ist limitiert! Das Team von miori wünscht Ihnen genussvolle und heitere Stunden! PR

miori
Saarbrücker Straße 148 - 158
66130 Saarbrücken
Telefon: (0681) 9 88 08 90
Im Internet: www.miori.de



Ingrid Larmoyeur ist Weinfachfrau und Referentin der miori-Weinschule.



Im Gewölbekeller des Feinkost- und Geschenkefachgeschäfts können Sie ausgewählte Weine entdecken.

Foto: miori



Die miori-Sommeliere Mia Hamoen mit Roman Niewodniczanski, der bei der Degustation am 27. Oktober das Kult-Weingut Van Volxem vorstellt. Foto: miori