



## **Blindverkostung WEIN & TASTE Standard**

Wir machen eine Blindverkostung mit 6 Weinen. Am liebsten nehmen wir Weine, die man nicht so kennt und überraschen Euch. Ihr wisst nicht was im Glas ist und wir erklären wie professionell verkostet wird. Wie genau eine Blindverkostung funktioniert haben wir weiter unten beschrieben.

### **Dauer 2-2,5 Stunden**

Ort: An einem Ort Eurer Wahl in Konstanz oder in einer unserer Partnerlocations abhängig der Personenzahl.

Essen: Einen kleinen Snack haben wir immer dabei.

Getränke: 6 verschiedene Weine, stilles Wasser und Snacks haben wir ebenfalls immer dabei.

### **bis 10 Personen € 450,00**

wenn es weniger Teilnehmer sind, dann wird der Preis umgelegt.

Jede weitere Person € 35,00

### **Ab 15 Personen**

Preis pro Person € 39,00

### **Ab 20 Personen**

Preis pro Person € 37,00

### **Ab 25 -40 Personen**

Preis pro Person € 35,00

### **ab 40 -60 Personen**

Preis pro Person € 33,00

Firmenfeiern und größere Events gerne auf Anfrage.

Wir erstellen mit Euch das passende Tasting für Euren Zweck.



## **Ablauf des Blindverkostung**

### **Was ist eine Blindverkostung?**

Die Etiketten der Flaschen sind verdeckt und ihr könnt somit nicht erkennen, was in der Flasche ist. Nur durch die Sensorik werden die Weine bewertet. Wie so etwas gemacht wird, erklären wir während der Verkostung.

Nach der Verkostung werdet ihr eine andere Sichtweise zu Weinen haben – ihr werdet den Wein nicht mehr nur als Getränk wahrnehmen.

### **Auf was ist zu achten?**

- kein Parfüm auftragen
- direkt davor keinen Kaffee (oder andere intensiven Getränke z.B. Red Bull) trinken
- wenn möglich nicht direkt davor rauchen
- nicht Zähne putzen oder Kaugummi kauen (alles mit Minze weglassen)
- stark duftende Blumen aus dem Raum entfernen (z.B. Lilien)
- nicht zu scharfe oder intensive Speisen zur Verkostung essen

All diese Dinge beeinträchtigen den Geruchs- und Geschmackssinn.

### **Wie läuft es ab ?**

Wir entführen Euch 2 – 2 ½ Stunden in die Weinwelt. Ihr lernt Verkosten nach den Kriterien der Profis. Wir werden 6 unterschiedliche Weine verkosten und beschreiben. Am Anfang geben wir Euch eine Hilfestellung und dann werden wir Euch mit in die Verkostung einbinden. Wir freuen uns auf Löcher im Bauch durch Eure Fragen. Wir wollen Mythen aufklären und Euch Wissen vermitteln, ohne es langweilig zu gestalten. Und natürlich die Info weshalb es sich immer lohnt einen Winzerwein anstatt eines Industrieweins zu kaufen.

In diesem Sinne.

Bis bald und auf einen schönen Abend.

### **Eure WEINTHERAPEUTEN**

Andreas & Robert