

Verkostung und Kellerbesichtigung (DTG 009 UMB)

Entdecken Sie die Emotion, Winzer und Önologe für einen Tag zu sein!



Dieser Kurs ist für alle geeignet, die neugierig zu wissen sind, wie der Assisi Doc Bio-Wein produziert und welche Hauptmerkmale er aufweist. Der Kurs beginnt zwischen den Reihen und setzt sich im Keller mit einer kurzen Lektion und einer sensorischen Analyse des Weins fort. Am Ende des Kurses erhalten Sie auch ein Winzerlehrlingszertifikat. Eine wirklich anregende Erfahrung, Sie werden Spaß haben und viel darüber lernen, was man wirklich als „die Kunst des Weinmachens“ bezeichnen kann.



Was macht man an dieser Tagestour?

Geführte Tour der Weinberge und des Kellers mit Erklärung der Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Weinbau. Lektion von Weinbau und Önologie. Sensorische Analyse von 5 Sorten Wein Assisi DOC und Umbria IGT. Weine werden von Bruschetta mit nativem Bio-Olivenöl extra und einer Auswahl an typischen Norcia-Salami, umbrischem Käse und typischen hausgemachten Desserts begleitet.

Preis pro Person 2023:

2-15 Personen € 35

Kinder 5-13 Jahre € 15

Mehr als 15 Personen Preis auf anfrage

Termine: Von April bis Oktober, von Montag bis Samstag (nicht möglich am Feiertage)

Dauerzeit: ca. 1,5 - 2 Stunden

Teilnehmer: ab 2 Personen

Leistungen:

- Geführte Tour der Weinberge und des Kellers
- Erklärung der Unterschiede zwischen konventionellem und biologischem Weinbau.
- Lektion von Weinbau und Önologie
- Sensorische Analyse von 5 Sorten Wein Assisi DOC und Umbria IGT.
- Weinprobe mit Bruschette, Auswahl an Aufschnitt, Käse und typischen hausgemachten Desserts.

Extra Leistungen: Transfer von Spello (Stadt) oder Spello Bahnhof zum Weingut auf Anfrage

Wichtig: bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien haben oder spezielle Diäten einhalten (vegetarisch, glutenfrei usw.)



Ecologico Tours & Meravigliosa Umbria
www.ecologicotours.com
www.meravigliosaumbria.com
e-mail info@meravigliosaumbria.com
tel. (0039) 346 3254167 & (0041) (0) 79 2457505



