

SPITZENTREFFEN DER ITALIENISCHEN WEINE

Hamburg – Montag, 23. Mai 2016

Berlin – Dienstag, 24. Mai 2016

München – Mittwoch, 25. Mai 2016

Entdecken Sie die vielen Facetten von Franciacorta DOCG und Brunello di Montalcino DOCG, zwei der edelsten Ursprungsbezeichnungen der Welt. Danach kredenzen wir Ihnen Kostproben von italienischer Salami.



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO



Franciacorta
Unione di Passioni

Exklusive Masterclass-Seminare und Publikumsverkostung

PROGRAMM

16.30-17.30 Uhr (nur Fachpublikum)

Masterclass-Seminar Franciacorta
Italiens beste Schaumweine

18-19 Uhr (nur Fachpublikum)

Masterclass-Seminar Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino 2010: Die eleganten Seiten eines großen Jahrgangs.
Moderation: Christian Eder, Italien-Korrespondent VINUM

19-20 Uhr (Publikumsverkostung)

Flying-Cocktail und Walk-Around Verkostung

Genießen Sie italienisches Flair und Fingerfood-Köstlichkeiten vom Istituto Valorizzazione dei Salumi Italiani. Plaudern Sie mit den Produzenten und probieren Sie einige der besten Weine Italiens.

LOCATION

Montag, 23. Mai 2016

Historischer Speicherboden | Kehrweider 2-3, Block D | 20457 Hamburg

Dienstag, 24. Mai 2016

Arminiusmarkthalle | Eingang Bugenhagenstraße 19 | 10551 Berlin

Mittwoch, 25. Mai 2016

Platzl Hotel München | Sparkassenstraße 10 | 80331 München

TICKETS

KOSTEN

Frei für Fachpublikum

Mit VINUM-Abonnement Euro 15,-

Ohne VINUM-Abonnement Euro 25,-

(Beschränkte Platzzahl! «First come, first served!». Obwohl die Anmeldung für die Masterclass-Seminare obligatorisch ist garantiert sie keinen fest reservierten Platz.)

ANMELDUNG & INFORMATIONEN

Wir bitten um ihre Anmeldung inkl. Begleitperson (Anzahl Personen angeben) bis am Mittwoch 18. Mai 2016

www.vinum.info/brunellofranciacorta | info@vinum.de |
Tel.+49 (0)40 - 41 40 639-14

ORGANISATION



PARTNER

