

“Käse-Wein-Pairing”

Käse und Wein - das Traumpaar

Das Käse und Wein eine perfekte Verbindung von Genuss und Lebensart sind, ist keine neue Erkenntnis. Und auf die Frage, welcher Käse mit welchem Wein am besten harmoniert, kennen viele die Regel, Käse und Wein derselben Herkunft zu verkosten.

Es hält sich nach wie vor das hartnäckige Klischee, Rotwein und Käse seien das ideale Paar. Aber eigentlich ist oft Weißwein die bessere Wahl zum Käse. Und da kommen die hervorragenden Weine der Mosel ins Spiel. Die Weine des Terroir Moselle bieten mit Ihrer Sortimentsvielfalt eine nahezu ideale sensorische Grundlage, um diese mit den passenden Käsepartnern zu verheiraten.

Genau diese Aufgabe haben wir uns zum Ziel gesetzt. Wir bieten Ihnen mit unseren Degustationen das kulinarische Vergnügen, exklusiv zusammengestellte Käse-Wein-Kombinationen großregionaler Käse-Spezialitäten in Verbindung mit ausgesuchten edlen Weinen von Mosel, Saar, Ruwer, aber auch von Ahr oder Rhein zu verkosten. Lassen Sie sich überraschen, welche bisher unentdeckten Geschmackswelten unsere Heimat Ihnen zu bieten hat.

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Begrüßung mit einem Mosel-Sekt und passendem Fingerfood
- Einführung in die Welt der großregionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse und Wein
- Degustation von 8 verschiedenen Käsen unterschiedlicher Käsegruppen mit 8 korrespondierenden Weinen
- dazu wird Baguette und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten
- detaillierte Vorstellung der Produkte und deren Hersteller
- im Mittelpunkt steht eine abwechslungsreiche, lehrreiche Unterhaltung in angenehmer Atmosphäre, die alle Sinne ansprechen wird.
- Wir nehmen uns Zeit für Sie, teilen Sie uns Ihre Eindrücke mit und fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.

Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 15
- Max. Teilnehmer: ca. 50 bei Live-Veranstaltungen
- Preis pro Person: 50 – 70 € brutto, je nach Käse- und Weinauswahl
- Event-Dauer: ca. 2,5 bis 3,5 h
- Ort: meist direkt in einem Weingut, alternative Veranstaltungsorte sind auf Wunsch ebenfalls möglich
- Musikalische Begleitung: auf Anfrage
- Veranstaltungsform: live vor Ort, online oder hybrid



WOLFGANG
FUSENIG

MOSEL-KÄSE-EVENT
Inh. Wolfgang Fusenig
Karl-Kaufmann-Weg 38
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de