

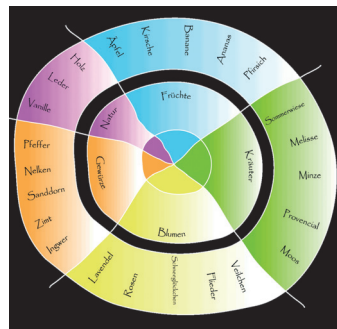


Sonntag, 5. September 2010, 11-17 Uhr

Aromatag

Orts- und Weinbaumuseum Neftenbach

Wie letztes Jahr wird am ersten Sonntag im Monat September etwas Besonderes geboten. Wir widmen uns den Aromen. Wie beim schönen Gesang die Töne bilden beim guten Wein die Aromen eine Harmonie. Um diese besser geniessen zu können, ist hilfreich, die einzelnen Aromen wahrzunehmen. Am Aromatag werden deshalb spielerische Angebote den Besuchern eine spannende Herausforderung bieten.



Zum Programm:

Riechen: kann ich die verschiedenen Gerüche, die allgemein bekannt sind und in den Weinen vorkommen, identifizieren?

Degustationen: Verschiedene Speisen und Getränke sollen probiert und identifiziert werden.

Weindegustation: Verschiedene Weine probieren und den Geschmack definieren (anhand Aromatabelle).

...welche Aromen kommen häufig in Weinen vor?

Die Festwirtschaft

bietet einige Spezialitäten an, wie Würste mit verschiedenen Chutney, Riesling-Suppe, Ricotta mit karamellisiertem Traubenmus.

