Gin-Brennkurs

Aromatisierte Spirituosen? Was sich auf den ersten Blick als "verboten" darstellt hat eine lange Tradition in der Brennkunst. Nicht jede Aromatisierung muss künstlich sein. Früher gab es nur den traditionellen Weg der Aromatisierung: Kräuter, Früchte, Wurzeln und Schalen werden hierbei in Alkohol eingelegt. In diesem Kurs führt Sie der bekannte Spirituosensommelier Arthur Nägele in die Grundlagen der Herstellung anhand der Beispiele Gin und Aquavit ein. Erfahren Sie alles über Kräuter, Gewürze, Mischungen, Produktion und Destillation. Legen Sie selbst Hand an und stellen Sie Ihren eigenen Gin her.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € pro Person (gefördert)
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle interessierten Personen

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at