

---

## Blind Tasting

Spirituosen degustieren ist eine Kunst, die Sie erlernen können. Vom Obstbrand über Gin bis zu Whisky kann alles unterschieden werden. Weiß man aber nicht, was sich im Glas befindet, so wird die Degustation zum Blindflug - einem "Blind Tasting". Der bekannte Spirituosenexperte Arthur Nägele entführt Sie in diesem Workshop in die Welt der Blindverkostung. Er zeigt Ihnen die Grundlagen auf und verrät Ihnen seine persönlichen Tipps und Tricks. Begleitet wird der Abend mit praktischen Übungen anhand verschiedenster Produkte.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	59,00 € Kursgebühr gefördert LE14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Pflanzenbau
<b>Zielgruppe:</b>	Brenner/-innen, Edelbrandsommeliers, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen

### Verfügbare Termine