



## Sensorik von Destillaten

In diesem Kurs tauchen wir in die Welt der Aromen, Geschmäcker und sensorischen Eindrücken ein, die hochwertige Edelbrände zu bieten haben. Sie lernen die Grundlagen der sensorischen Analyse, um die Qualität von Destillaten einschätzen zu können.

Verfügbare Termine

Ideal für Praktiker und Genießer, die ihre sensorischen Fähigkeiten anhand von Verkostungsproben verbessern möchten.

Information	
Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr ungefördert
	69,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)
	Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Pflanzenbau

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 14.09.2025