

Sensorik und Verkostung von Destillaten mit Georg Innerhofer

In diesem Kurs tauchen wir in die Welt der Aromen, Geschmäcker und sensorischen Eindrücken ein, die hochwertige Edelbrände zu bieten haben. In diesem Aufbaukurs lernen Sie die sensorische Analyse, um die Qualität von Destillaten einschätzen zu können. Machen Sie mit Georg Innerhofer eine Verkostungsreise durch ganz Österreich und lernen Sie sensorische Eindrücke professionell in Worte zu fassen. Ideal für fortgeschrittene Praktiker und Genießer, die ihre sensorischen Fähigkeiten anhand von Verkostungsproben verbessern möchten.

Dieser Kurs ist Teil des Intensivlehrgangs Obstbrand Sommelier, kann aber als Tageskurs besucht werden.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 250,00 € Kursgebühr

150,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

Land Vorarlberg

Fachbereich: Pflanzenbau

Verfügbare Termine