

“Käse-Sekt-Pairing”

Käse und Sekt - eine prickelnde Liaison

Sekt und Käse haben einiges gemeinsam: Fermentation, Pressen, Reifen. Fast logisch, daß Sie zusammen unschlagbar sind. Sekt in der Kombination mit Käse ist noch ein Geheimtipp. Nur - ist das wirklich harmonisch?

Nun, bei der Kombination von Käse und Schaumwein sind ein paar Regeln zu beachten: dessen Kompetenz als Käsebegleiter lässt sich nach Rebsorten, Herstellungsart und Dosage zuordnen. Beim Käse unterscheiden wir die Käsegruppen der feinen und milden, die mild-aromatisch-, fein-würzigen Käse und die Gruppe der kräftig-würzigen Käse mit intensiven Aroma- und Reifnoten. Unterschiedliche Cremigkeit und mehr oder weniger fortgeschrittener Reifegrad erhöhen die Vielfalt der Geschmacksvariationen. Diese unterschiedlichen aromatischen Charaktereigenschaften von Käse und Wein gilt es aufs wohlschmeckendste zu kombinieren!

Wir haben uns dieser Herausforderung gestellt und bieten Ihnen das opulente Vergnügen, exklusiv zusammengestellte Käse-Sekt-Kombinationen großregionaler Käse-Spezialitäten in Verbindung mit ausgesuchten edlen Sekten von Mosel, Saar, Ruwer sowie Nahe, Ahr und Rhein zu erleben. Lassen Sie sich überraschen, welche bisher unentdeckten Geschmackswelten unsere Heimat Ihnen zu bieten hat.

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Begrüßung mit einem Mosel-Sekt und passendem Fingerfood
- Einführung in die Welt der großregionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse und Sekt
- Degustation von 8 verschiedenen Käsen unterschiedlicher Käsegruppen mit 8 korrespondierenden Schaumweinen
- dazu wird Baguette und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten
- detaillierte Vorstellung der Produkte und deren Hersteller
- im Mittelpunkt steht eine abwechslungsreiche, lehrreiche Unterhaltung in angenehmer Atmosphäre, die alle Sinne ansprechen wird.
- Wir nehmen uns Zeit für Sie, teilen Sie uns Ihre Eindrücke mit und fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.

Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 15
- Max. Teilnehmer: ca. 50 bei Live-Veranstaltungen
- Preis pro Person: 60 – 80 € brutto, je nach Käse- und Sektauswahl
- Event-Dauer: ca. 2,5 bis 3 h
- Ort: meist direkt im Weingut oder gemäß Ihren Wünschen
- Musikalische Begleitung: auf Anfrage
- Veranstaltungsform: live vor Ort, online oder hybrid



WOLFGANG
FUSENIG

MOSEL-KÄSE-EVENT
Inh. Wolfgang Fusenig
Karl-Kaufmann-Weg 38
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de