

Käse-„vergorene Apfelsaft-Varietäten“-Pairing

... ein regionales MUSS!

Wenn wir die breiten Täler von Mosel, Saar und Ruwer verlassen und uns durch deren Seitentäler auf die Höhen von Eifel, Hunsrück und Saargau begeben, so finden wir - glücklicherweise noch immer - zahlreiche Streuobstwiesen. Unter diesen Obstbeständen findet man recht hohe Anzahl an Apfelbäumen, deren Äpfel als Frucht manchmal nicht wirklich gut schmecken, dafür in vergorener Form dann umso besser.

Wir haben uns auf die Suche nach den wohlschmeckendsten Ihrer Art gemacht und schauen dabei auch über Tellerrand des Viezes: wir verkosten mit Ihnen die ganze regionale Bandbreite vergorener Apfelsaftkategorien: vom stillen Viez, über Apfelweine, Apfel- und Quittensekt, Cidre und Viezbrand bis hin zu ganz neuen Apfelweinkreationen. Selbstverständlich immer mit der Absicht, diese Produkte mit den passenden Käsespezialitäten zu verheiraten. Wir sind sicher, als Scheidungsanwalt hätten Sie hier schlechte Karten. Lassen Sie sich überraschen!

Wir hoffen, Sie mit diesen Verkostungen animieren zu können, mehr von diesen Getränken zu genießen, zu Ihrem eigenen Vergnügen, aber auch als Beitrag zum Erhalt unserer Streuobstwiesen!

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Begrüßung mit einer Viez-Spezialität und passendem Fingerfood
- Einführung in die Welt der regionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse und vergorenen Apfelsaftvarietäten
- Degustation von 8 Käsesorten mit 8 korrespondierenden vergorenen Apfelsaft-Varietäten
- 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: 50
- Preis pro Person: 40 – 60 € brutto, je nach Käse- und Getränkeauswahl
- Event-Dauer: ca. 2,5 bis 3 h
- Ort: meist direkt beim Hersteller 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