



Vorankündigung

Wein und Käse bei VivoLoVin

In Zusammenarbeit mit **Vallée Verte**
Offenes Tasting mit Winzern am Folgetag

**Verbindliche Anmeldung
bis 20.07.2015**

Fax an: 04487 / 921- 200

Kundennummer: _____

Teilnehmer: _____

Unterschrift

VivoLoVin lädt ein in seine Bremer Weinwelt und stimmt uns ein auf ein schwungvolles, genussreiches Weihnachtsgeschäft.

In zeitgleich ablaufenden Wein-Seminarblöcken kommen Wein-Neulinge und erfahrenere WeinverkäuferInnen dazu, ihr Wissen in Theorie und Praxis zu erweitern. Anfang September werden die TeilnehmerInnen mit der TN-Bestätigung gebeten, sich für je eines der beiden Seminare anzumelden. Auch die „Weinwerke Bremen“, wo die VivoLoVin Markenweine gefüllt werden, können wieder besichtigt werden.

Ingeborg Göpel wird uns im Käse-Seminar Grundlagen und Erweiterungen in Sachen Käsewissen und Sortimentsaufbau vermitteln und Herstellung und Besonderheiten von Bio-Käse näher bringen. Zu einigen Käsen werden passende Weine verkostet und Mathias Bohlen erklärt, warum sie passen.

Wieder dabei ist unsere Verkostung von Wein in Kombination mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten.

Programm;

11:30- 18:00

Wein-Seminarbausteine zur Wahl
Weinthemen (noch in Planung)
Käse-Seminar mit Ingeborg Göpel ...
Sensorik

18:45

19:30

Altstadt-Spaziergang
Menü von Jan-Philipp Iwersen (Küche13,
Bremen) mit passenden Weinen

Bitte beachten:
Für diese Seminarreihe gilt unser
Frühbucherrabatt nicht!



Termin: **Donnerstag, 05.11.15**
Zeit: **11:00 – ca. 21:00 Uhr**
Ort: **Bremen**
Referenten: **VivoLoVin, Vallée
Verte**
Kosten: **80.- € (inkl. Seminar,
Imbiss. Wein, Käse und Menu)**