

Wir danken unseren Partnern des 33. SHGF:



8. Dezember 2019

Wein-Genuss-Workshop: Alte Welt versus Neue Welt – 10 Weine und 5 Gänge!

Beginn:
17 Uhr



Mit einem neuen Event erfüllt das Schleswig-Holstein Gourmet Festival die Wünsche seiner Gäste nach interessanten Weinverkostungen. Zum Start in der 33. Saison wählt Guido Eschholz, Direktor im VITALIA Seehotel, einen spannenden Vergleich von zehn Weinen nach dem Motto ‚Alte Welt versus Neue Welt‘. „Wir lassen gleiche Rebsorten aus den unterschiedlichen Weinanbaugebieten gegeneinander antreten“, so Eschholz, der die genussreiche Weinprobe für maximal 20 Gäste kenntnisreich moderieren wird.

VITALIA Küchenchef Andreas Schmidt kreiert dazu gemeinsam mit seinem Kollegen Dirk Werner vom ‚Ringhotel Friederikenhof‘ 5-Gänge-Menüs und stimmt sie auf die Weine ab. Um den Kontakt unter den Gästen zu

erleichtern und das Hotel näher kennenzulernen, bekommen die Gäste die Speisen und Weine in unterschiedlichen Räumen gereicht.

Preis: 95€ inkl. 5-Gänge-Menü, zehn Weine und Selters Mineralwasser.

VITALIA Seehotel

Am Kurpark 3, 23795 Bad Segeberg

Tel.: *49 (0)4551-80280, info@vitaliaseehotel.de, www.vitaliaseehotel.de

Wine-Enjoyment-Workshop: The old world versus the new world – 10 wines and 5 courses!

The Schleswig-Holstein Gourmet Festival has fulfilled the desires of its guests by introducing a wine tasting event. Guido Eschholz, the director of the VITALIA Seehotel, will kick off the 33rd season with an exciting comparison of 10 wines with the theme 'The Old World versus The New World'. "We will let the same grape variety from different vineyards compete against one another," says Eschholz who will host the pleasurable wine tasting event for up to 20 guests.

The chef de cuisine at VITALIA Andreas Schmidt will create a 5-course meal with his colleague Dirk Werner from 'Ringhotel Friederikenhof' to go alongside the wines. To make it easier for the guests to get acquainted with one another and the hotel, the food and wines will be served in different rooms.

Price: 95€ incl. 5-course meal, 10 wines and Selters mineral water.