

PEDI GMBH
SOMMELIER & FROMELIER
TILMAN FEIFEL
PFLUGGASSE 7 / ZWINGERGASSE 1
88400 BIBERACH AN DER RISS



**WEINDEGUSTATIONEN IN DER ZEIT
VON OKTOBER 2017 – DEZEMBER 2017
IM PEDI RESTAURANT & VINO THEK**

DIESES PROGRAMM GIBT EINEN ÜBERBLICK ÜBER ALLE WEINDEGUSTATIONSTERMINE UND KÄSESEMINARE IN DER PEDI – VINO THEK.

BLAU geschriebene Degustationen finden in der Vinothek, Zwingergasse 1, statt.

Die Teilnehmeranzahl ist für alle Weindegustationen und Käseseminare auf 10 - 16 Personen limitiert. **Käseseminare und Einsteiger – Wein – Seminare bieten wir Ihnen gerne jederzeit auf Anfrage, zum Kostenpunkt von € 40 / Person, an.**

Die Weindegustation findet ab zehn Personen statt, Start ist um 19:00 Uhr, Ende gegen 23:00 Uhr. Sollten weniger als zehn Anmeldungen vorliegen, fällt der Degustationstermin aus oder wird verschoben. Um eine frühzeitige schriftliche Anmeldung, mindestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn, wird gebeten. Die Preise richten sich stark an die Teilnehmerzahl, eine genaue Preisangabe kann erst am Degustationstag selbst erfolgen. Sollten Sie an einer Weindegustation nicht teilnehmen können, so ist die Stornierung bis eine Woche vor dem Degustationstermin kostenfrei, danach müssen wir die Kosten leider an Sie weitergeben.

Die aktuelle Buchungssituation einzelner Degustationen können Sie meiner Webseite <http://tilman-feifel.de> oder über die PEDI-Internetseite <http://pedi-bc.com> unter Status entnehmen. Es wird unter drei Anmeldezuständen unterschieden:

grün = es sind noch Plätze verfügbar, gelb = nur noch wenige Plätze oder rot = ausgebucht.

Sollte ein Termin ausgebucht sein und Sie sind eine Gruppe größer zehn Personen, so finden wir sicher gemeinsam einen Alternativtermin. Sprechen Sie uns ganz einfach kurz an.

Kostenpunkt für eine Weindegustation inkl. Wein, Wasser, korrespondierende Rohmilchkäsesorten und Brot, siehe * - Kennzeichnung bei der Degustation:

** €uro 40 / Person

*** €uro 50 / Person

**WEINDEGUSTATIONEN IN DER ZEIT
VON OKTOBER 2017 – DEZEMBER 2017
IM PEDI RESTAURANT & VINO THEK**

DATUM	MOTTO UND BESCHREIBUNG	STATUS	PREIS
7. Okt 2017	EINE REISE DURCH SPANIEN - NO SON QUERIDOS Eine Weindegustation durch die autochthonen Rebsorten Spaniens mit folgenden Rebsorten: Weiss = Albarino, Xarello und Godello Rot = Mencia, Bobal, Fogoneu und Callet Unbekannte Geschmacksnoten mit unheimlich viel Tiefgang.		**
14. Okt 2017 KÄSE	KÄSESEMINAR Wir lernen die Geschichte des Käses, die Käseproduktion und die acht unterschiedlichen Käsefamilien kennen. Dazu werden korrespondierende Getränke gereicht.		**
28. Okt 2017	EINE REISE DURCH ITALIEN - LORO NON SONO AMATI Eine Weindegustation durch die autochthonen Rebsorten Italiens mit folgenden Rebsorten: Weiss = Bronner, Albana, Pecorino Rot = Teroldego, Enanto, Centesimino Unbekannte Geschmacksnoten mit unheimlich viel Tiefgang.		**
4. Nov 2017	BLINDVERKOSTUNG Das Seminar für Einsteiger und Fortgeschrittene, die noch etwas dazu-lernen wollen. Wir schulen unsere Sensorik, lernen Vorgehensweisen der Analyse kennen und bekommen einen Eindruck erster Geschmacksnoten.	4 Plätze	**
11. NOV 2017 KÄSE	KÄSESEMINAR Wir lernen die Geschichte des Käses, die Käseproduktion und die acht unterschiedlichen Käsefamilien kennen. Dazu werden korrespondierende Getränke gereicht.	14 Plätze	**
25. Nov 2017	EINE REISE DURCH FRANKREICH - LES MAL AIMÉS Eine Weindegustation durch die autochthonen Rebsorten Frankreichs mit folgenden Rebsorten: Weiss = Rousanne, Marsanne, Grenache Blanc Rot = Mourvèdre, Brauocol, Tannat, Alicante Bouschet Unbekannte Geschmacksnoten mit unheimlich viel Tiefgang.		**