



SALZBURGER
SOMMELIERVEREIN

SALZBURGER
working **Sommelier Stammtisch**

Der Salzburger Sommelierstammtisch richtet sich an „working Sommeliers/ières“ die in der Gastronomie tätig sind oder Sommeliers/ières die in ihrer Tätigkeit unmittelbar mit der Gastronomie in Zusammenhang stehen.

Thema:

LAMBRUSCO – EINMAL ANDERS

Wer kennt ihn nicht den roten, süßen, perlenden Wein aus der Emilia-Romagna! Praktisch in jeder Pizzeria und Trattoria, vor allem aber auch in Supermärkten anzutreffen, fristet er unter Sommeliers ein wahres „Mauerblümchendasein“. Zu Unrecht wie viele Fachleute meinen. So auch Andreas März von der Weinfachzeitschrift Merum. Er schreibt: „Kaum ein italienischer Wein hat in den letzten zehn, 15 Jahren eine derart ausgeprägte Qualitätsentwicklung durchgemacht, wie der Lambrusco. Es ist vor allem trockener Lambrusco, der höchste Bewertungen erzielt. Zur Verkostung gelangen überwiegend trockene Lambruschi.“

Ort:

HOTEL RESTAURANT OEDHOF

Alpenstrasse 24
83395 Freilassing
www.oedhof.com
Anreiseplan anbei!

Datum:

Montag, 17. Februar 2014

Uhrzeit:

18.00 Uhr

Teilnehmeranzahl:

maximal 14 Personen

Unkostenbeitrag:

€ 18,- (inkl. einem Gericht)

Anmeldung:

Salzburger Sommelierverein

Dipl. Sommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 / e-Mail: johannes.einzenberger@aon.at

Bei Fragen zum Projekt SSOV *working*Sommelier-Stammtisch wenden Sie sich an:

Dipl. Sommelier Johannes Einzenberger T: 0664/44 11 826 / e-Mail: johannes.einzenberger@aon.at oder

Dipl. Sommelier Norbert Kommik T: 0676/96 49 545 / e-Mail: nkommik@gmail.com