



BIERMACHEREI BUGELMÜLLER

Seminar Bier-Sensorik mit Degustation

Sie wollten immer schon einmal wissen, wie man Bier professionell verkostet?

Besuchen Sie ein Seminar der Biermacherei Bugelmüller und lernen Sie die geschmacklichen Unterschiede verschiedener Bierspezialitäten kennen!

Unser Diplom-Biersommelier führt Sie persönlich in die Geheimnisse der sensorischen Bierverkostung ein. Gerüstet mit dem Wissen über die möglichen Geschmacksrichtungen lernen Sie alles Wissenswerte über das Handwerk des Biersommeliers kennen. Definierte Bierfehler sowie ausgewählte nationale und internationale Biersorten werden theoretisch behandelt um im Anschluss das Erlernte im Praxistest zu erproben. Zum Finale erhalten Sie, nach positiv absolvierter Prüfung, ihr „Verkosterdiplom“ überreicht.

Wann?	Einmal monatlich am Samstag (sofern Mindestteilnehmeranzahl erreicht) von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr Verb. Anmeldung erforderlich (Sondertermine auf Anfrage)
Wo?	Biermacherei Bugelmüller, Hauptplatz 33, 2100 Korneuburg
Wie viel Teilnehmer?	Zwischen 8 und 12 Teilnehmern
Leistungen?	<ul style="list-style-type: none">- Einführung in die Sensorik durch Diplom-Biersommelier- Einführung in das offizielle Verkosterschema- Übersicht definierter Bierfehler- Übersicht nationale Biersorten- Übersicht internationale Biersorten- Verkostung der hauseigenen Sorten (nach Verfügbarkeit)- Verkostung ausgewählter Bierspezialitäten aus Belgien- Verkostung ausgewählter Bierspezialitäten aus England- Verkosterdiplom
Gesamtkosten?	Pro Teilnehmer Eur 69,- inkl. USt. (Gruppenermäßigung auf Anfrage)
Gutscheinbestellung bzw. Anmeldung?	Mail an: erlebnis@biermacherei.at