
Schnapssensorikkurs

An diesem Kurstag steht die Verkostung von verschiedensten Schnäpse, die Diskussion mit den Kolleg/innen, wo die Fehler liegen und wie man sie am besten vermieden oder behebt werden können am Programm. Kurs in Kooperation mit dem OGV Salzburg.

Inhalt:

- sensorische Beurteilung von Schnäpsen
- Erkennung und Diskussion häufiger Fehler unreiner Destillate
- professionelle Verkostungsmöglichkeit selbst gebrannter Edelbrände

Information

| | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kursdauer: | 8,4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 268,00 € 137,00 € Kursgebühr gefördert |
| Fachbereich: | Direktvermarktung, Pflanzenbau |
| Zielgruppe: | Produzenten/innen und Direktvermarkter/innen hochwertiger Edelbrände und interessierte Schnapsliebhaber/innen, sowie Interessierte |
| Mitzubringen: | Schreibmaterial, eigene Proben - mind. 0,5 l Flaschen pro Probe (beschriftet) |

Verfügbare Termine