

## Schnapssensorikkurs

An diesem Kurstag steht die Verkostung von verschiedenen 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

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

### Verfügbare Termine