

## Schnapssensorik

Bei dieser Veranstaltung 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.

Inhalt dieser Veranstaltung:

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

Unter fachkundiger Anleitung unseres Obstbauberaters Ing. Tibor Vertes werden die mitgebrachten Produkte (max. 3 Produkte mit einer Füllmenge von mind. 0,3 l) blind von den teilnehmenden Personen verkostet und bewertet.

Weiters werden Tipps und Tricks für das perfekte Geschmackserlebnis gelüftet.

---

**Information**

**Kursdauer:** 3 Einheiten

**Kursbeitrag:** 120,00 € Kursgebühr

**Fachbereich:** Einkommenskombination

**Verfügbare Termine**