

## Mosel-Tapas und Wein

Zielgruppe „Weinfreunde, Gastronomen, Händler“

Wein und Tapas – perfekte Genusspartner mit vielen Gemeinsamkeiten: Sie sind vielfältig, facettenreich, immer wieder anders, erzählen von der Region aus der sie stammen, perfekte Gesprächsbegleiter, Verführer an lauen Sommerabenden und absolut im Trend. Regional, leicht verständlich, qualitativ hochwertig und immer wieder lecker. Von traditionell bis innovativ und modern werden beide geschätzt.

Von der Hand in den Mund und im Stehen genossen – so werden die Trendsetter Tapas überregional verzehrt. Das passende Glas Wein darf in der Harmonie natürlich nicht fehlen. Egal ob Rotwein, Rosé, Weißwein oder ein Secco, so unterschiedlich köstlich die Tapas sind, desto vielfältiger die Weinauswahl. Häppchenweiser Genuss - jede Kombination ist einzigartig. Probieren Sie selbst!

Denn dieses Seminar wird Sie mit Mosel-Tapas und passenden Weinen verwöhnen!

