

# CHAMPAGNER ..... WAS DENN SONST .....

Michas

Essen & Trinken im Oederweg

Zu diesem Getränk habe ich eine besonders intensive Beziehung – hat mir bei vielen freudigen Ereignissen die Situation versüßt – mich bei einigen traurigen Ereignissen gerettet – „das trinke ich immer dann, wenn mir danach ist, und das ist öfter der Fall als ich will“ – sagte die Witwe Cliquot, und als sie das sagte, war ihr Champagner noch richtig lecker – war, wohl gemerkt! Ob als „schnelles Glas zwischendurch“, den „Kreislaufretter“ oder dann klassisch als Aperitif, Essensbegleiter oder Dessertversüßer – und natürlich nach einem wunderbaren Mahl, wenn alle freudig erregt noch einen letzten Schluck wollen – immer ist Champagner der perfekte Begleiter.

Wir werden uns mit der Méthode Champenoise sowie den Unterschieden zu Crémant und Sekt beschäftigen, klassische Champagner-Cuvées in Brut trinken, Blanc de Blanc und Blanc de Noir von Roséchampagner unterscheiden lernen.



Ein bisschen von der Herstellungsgeschichte und den genialen Zufällen erzählen, denen wir dieses großartige Produkt verdanken.

Da werden auch ein paar „Kuckucks-Eier“ dabei sein – lässt sich Sekt immer vom Original unterscheiden, was hat es mit dem „berühmten“ Champagner von ALDI auf sich, wie steht es mit den berühmten Marken à la Veuve und Moët und uns auf unser Thema konzentrieren: CHAMPAGNER!

Der Champagner-Abend ist der einzige Weinabend mit einem Zwischengericht – nach 4 Proben werden die Hungerödeme absolut sichtbar – ein perfektes Zeichen für ein absolut passendes Aperitif-Getränk. Danach gibt es ein zweites passendes und eher in die Champagne passendes – also deftiges – Schmankerl – aber natürlich vom Allerfeinsten – eine Frage der Ehre!

Zur Organisation: Die Veranstaltung wird um ca. 18.00 h beginnen und nach Gusto beendet sein.

Die Teilnahme kostet pro Gast fix 69,00 € incl. ALLEM.

Champagner – immer freitags ab 18:00 Uhr