



VINAKADEMIET

## Vinakademiets Master Class

Vinakademiets Master Classes er endagskurser, hvor der virkelig bliver mulighed for at komme i dybden. Emnerne kan være næsten alt indenfor vinens verden, og vi tilstræber, at der er tale om kurser og smagninger, som man ellers ikke normalt har mulighed for at deltage i.

Den næste Master Class på programmet er d. 1. marts, hvor Anne Krebiehl MW står bag en enestående mulighed for at fordybe sig i emnet:

### **"German Pinot Noir – is producer style more important than region?"**

Det bliver en eftermiddag med et dybdeborende fokus på en af verdens store druesorter fra et land, hvor den aktuelt fejrer større og større triumfer. Foruden indsigt i den tyske pinot noirs historie og udvikling vil omdrejningspunktet på denne master class blive en smagning af 10 topvine fra et bredt udvalg af de tyske regioner med fokus på den stilmæssige diversitet.

Anne Krebiehl er tysk freelance skribent, og blev i 2014 Master of Wine. Hun skriver blandt andet for The World of Fine Wine Magazine og Wine Enthusiast Magazine og er derudover flittig foredragsholder, restaurantkonsulent og dommer i vinkonkurrencer verden over.

### **Praktisk information**

Tid: Torsdag d. 1. marts kl. 14-17

Sted: "Restauranten", 6. sal på Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby.

Pris: 800 kr. ekskl. moms. Færdiguddannede sommelierer fra Vinakademiet har rabatpris på 600 kr. ekskl. moms.

Tilmelding: Bindende tilmelding sker til [info@vinakademiet.dk](mailto:info@vinakademiet.dk) **senest d. 22. februar**. Oplys navn og faktureringsadresse. Tilmelding er først gældende ved registreret betaling. Der er et begrænset antal pladser, og kurset gennemføres kun ved tilstrækkeligt antal tilmeldte.

Alle deltagere modtager kursusbevis.