

Weinkurs 2026

Weine - Degustieren, Kennen,

Entdecken Sie die Welt des Weins und erlernen Sie den richtigen Umgang mit den edlen Tropfen. Das richtige Degustieren: Duft und Eigenschaften eines Weines und der Traubensorten erkennen und zuordnen. Die verschiedenen Weintypen und deren Herkunft bestimmen, etc.

WANN: 02. März + 09. März + 16. März 2026

3 Montagabende von 19.00 – 22.00



ORT: Hugi Weine AG, Kirchgasse 5 in Selzach.

KOSTEN: CHF 280.00 pro

Teilnehmer, einschliesslich Kursunterlagen und Weindegustationen.

KURSLEITER: Heinz Hugi, Weintechnologe

ANMELDUNG:

Auf hugiweine.ch/events/weinkurse

oder per Email weine@hugiweine.ch

bis spätestens 22. Februar 2026



Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihrer Eingänge berücksichtigt, maximal aber 25 Personen. Sie können sich direkt über unseren E-Shop anmelden.

1. Abend Montag 02. März 2026

Wein degustieren:

Voraussetzungen für die Weindegustation. Technik der Weindegustation.

Duft und Geschmack erkennen.

Weingenuß:

Der Umgang mit Wein; die richtige Lagerung; Wein und Speisen.

Degustation: Kennenlernen der Typizitäten verschiedener Traubensorten.



2. Abend Montag 09. März 2026

Weinbau sowie Weinbereitung:

Erfahren Sie mehr über den Anbau sowie die Vinifikation von Wein.

Einfluss des Fasses.

Degustation: Verschiedene Weinarten.



3. Abend Montag 16. März 2026

Weingeographie:

Vorstellung einiger typischer Weine aus verschiedenen Weinregionen und Ländern, sowie deren Bedeutung.

Degustation: Typische Weine aus den Weinregionen und Ländern.

Ein feines Risotto beendet den lehrreichen Kurs.

Hugi
WEINE

*Der Weinkurs ist auch ein tolles Geschenk an Ihre Liebsten, Familie, Freunde und Bekannten.