

Ebenrain Kurse

1.05 Weinseminar „Von der Rebe in die Flasche“

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum Tannine so heissen, was ein Ausbau in einem Barrique genau bewirkt und warum Dessertweine alkoholreich und trotzdem süss sind?

Spezialkulturen - Programm Winter 2025/26

Inhalt	<p>All das und vieles mehr erläutern wir im Weinseminar "Von der Rebe in die Flasche". Das Seminar richtet sich an alle Weininteressierten, die gerne mehr zur professionellen Kelterung der regionalen Weine wissen möchten, zum Beispiel an Absolventinnen und Absolventen unseres Rebbaukurses.</p> <p>In jedem der drei Seminarmodule geben wir Ihnen Hintergrundinformationen, Praxiswissen und die Möglichkeit zur sensorischen Selbsterkenntnis. Bei einer kleinen Verpflegung und der Degustation der besprochenen Tropfen soll auch das Gesellige nicht zu kurz kommen.</p> <p>Themen: Kelterung von Weiss- und Rotweinen Ausbau und Verfeinerung der Weinaromatik Erkennen der gängigsten Weinfehler</p>
Leitung	<p>Urs Weingartner, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Urs und Adrian Jauslin, Weingut Jauslin, Muttenz</p>
Referenten Kursort	<p>Weinkellerei Jauslin, Baselstrasse 32 und Wolfenseestrasse 14, 4132 Muttenz</p>
Datum/Zeit	<p>Donnerstag, 19. Februar 2026 Donnerstag, 19. März 2026 Samstag, 11. April 2026 19.02.+19.03.2026: 19.00 - 22.00 Uhr 11.04.2026: 09.00 - 13.00 Uhr, mit anschliessendem Mittagessen</p>
Anmeldung	<p>bis spätestens 28. Januar 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.</p>
Kosten	<p>Fr. 280.-- inkl. Weidegustation und kleiner Verpflegung</p>
Bemerkung	