



Einladung

IT'S A MATCH: DIE SPANNENDSTEN WINE&FOOD PAIRINGS FÜR PROFIS

auf der GAST Salzburg, Halle 10 Stand 0140 von 11. bis 15. November 2023

Ungewöhnliche Weine und ein digitaler Modus sorgen für die spielerische Seite des Sommelier-Berufs im Rahmen der GAST 2023. Gemeinsam mit der Sommelierunion Austria bittet KASTNER AllesWein an jedem Messetag zur Masterclass. Die Harmonie von Speisen und Wein wird in Salzburg täglich unter einem Motto stehen, das die Trendthemen der Weinwelt abbildet:

Samstag, 11. November 2023

Schaumweine im Überblick – zwölf Varianten vom Blanc de Blanc-Sekt, über Cava, bis zum Lagen-Sekt „Riesling Heiligenstein“ von Steininger.

Sonntag, 12. November 2023

Wiedersehen mit himmlischen Weinen – Kloster-Weingüter vom Berg Athos bis zur spanischen Weinlegende Abbadia Retuerta.

Montag, 13. November 2023

Best of PIWI was Solaris, Donauriesling oder Blütenmuskateller können.

Dienstag, 14. November 2023

Autochthone Rebsorten vor! – Entdeckungen und Weine abseits des Mainstream.

Mittwoch, 15. November 2023

Weinschätze aus Bella Italia – probieren vom Roero Arneis, über Tintilia bis zu Weinen vom Ätna.

Nach dem Probieren am Messestand KASTNER wird per Handy abgestimmt, welcher Wein am besten zu den drei servierten Gerichten passt. Das ebenso lehrreiche wie spielerische Format startet **täglich um 10.30 Uhr**. Aber Achtung, nur 20 Teilnehmer können dabei sein. Daher: Schnell anmelden, die „paarungswilligen“ Weine warten schon!



Gerald Herndl
Assistent KASTNER AllesWein
Tel. +43 676 5900025 oder gerald.herndl@kastner.at

KASTNER Abholmarkt und Gastrodienst GesmbH · Baldassgasse 3 · 1210 Wien · www.alleswein.at

