



CHIANTI CLASSICO

DIE WEINE DES SCHWARZEN HAHNS

Das Chianti Classico, mit über dreihundertjähriger Weinkultur, ist das Herzstück der Toskana.

Erfahren Sie direkt von den 30 Winzern, was ihre Weine Gran Selezione, Riserva und Annata so einzigartig macht und kommen Sie in den vollen Genuss der ganzen Vielfalt des Chianti Classico samt toskanischer Feinkost wie Pecorino Toscano, Prosciutto Toscano und Olio DOP Chianti Classico.



CUORE



CARATTERE



CULTURA

MONTAG, 12. JUNI 2017
HOTEL HYATT REGENCY DÜSSELDORF

CHIANTI CLASSICO DEGUSTATION

14.00 - 20.00 Uhr: Freie Verkostung für Fachpublikum
17.00 - 20.00 Uhr: Freie Verkostung für Endverbraucher

SEMINARE*

15.00 - 15.45 Uhr: Seminar 1
Chianti Classico trifft toskanische Feinkost: Pecorino Toscano und Prosciutto Toscano

17.00 - 17.45 Uhr: Seminar 2
Große Olivenölverkostung: Olio DOP Chianti Classico

18.30 - 19.00 Uhr: Seminar 3
Chianti Classico zum Kennenlernen

*Die Teilnehmerzahl pro Seminar ist begrenzt. Anmeldung erforderlich, Vergabe der Plätze nach dem Prinzip "first come, first served". Ihr Seminarplatz ist für Sie bis 5 Minuten vor Seminarbeginn reserviert, danach werden alle nicht eingenommenen Plätze anderweitig vergeben. Wir bitten Sie daher, sich pünktlich im Seminarraum einzufinden.

JETZT ANMELDEN!
www.meininger.de/chianti-classico

KOSTENFREIE VORREGISTRIERUNG

Wir bitten um Ihre kostenfreie Anmeldung bis spätestens einen Tag vor Veranstaltung, Sonntag, 11. Juni 2017. Für Besucher mit Voranmeldung ist der Eintritt frei.

TAGESKASSE

10 € pro Person

INFORMATION

www.meininger.de/chianti-classico
event@meininger.de
Tel.: +49 (0) 6321 8908 195

LOCATION

Hotel Hyatt Regency Düsseldorf
Speditionstraße 19, 40221 Düsseldorf
(direkt im MedienHafen)

