

# Paris Savoure – Ihre Weinverköstigung in Paris

## Programm für ca 2 Stunden

Begleiten Sie mich in Michels pittoresken Weinkeller im 11. Arrondissement.

Michel hat sich auf den Verkauf von natürlichen Weinen spezialisiert .

Als natürliche Weine bezeichnet man handwerklich gemachte und in kleinen Mengen produzierte Weine. Der Produzent vermeidet sowohl beim Weinanbau, als auch bei den Kellertechniken so weit wie möglich den Einsatz belastender chemischer Produkte. Er bemüht sich, im Einklang mit der Erde und den natürlichen Rhythmen der Natur zu handeln und erhält dadurch ein Endprodukt, das gesund und verträglich ist.

Probieren Sie 6 verschiedene Weine (3 Rote und 3 Weisse) und kosten Sie die dazu passenden Käsesorten und französische Charcuterie.



\*\*\*\*\*

**Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen**

### PREISE

**55 € pro Person**

### Im Preis enthaltene Leistungen pro Person

Einführung in die französischen Weinregionen  
6 Weine zum Probieren  
Buffet: Baguette, Käse und Charcuterie  
Deutschsprachige Begleitung



Michel Moulherat, ehemaliger Kellermeister des Luxushotels Crillon, wird Ihnen seine Auswahl an natürlichen Weinen präsentieren und einen Überblick über die zahlreichen, zu den ausgewählten Weinen passenden Käsesorten geben.

**Daten und genauere Informationen auf Anfrage:**

**Kontakt : [btcfance@free.fr](mailto:btcfance@free.fr)**