



Speck:takel

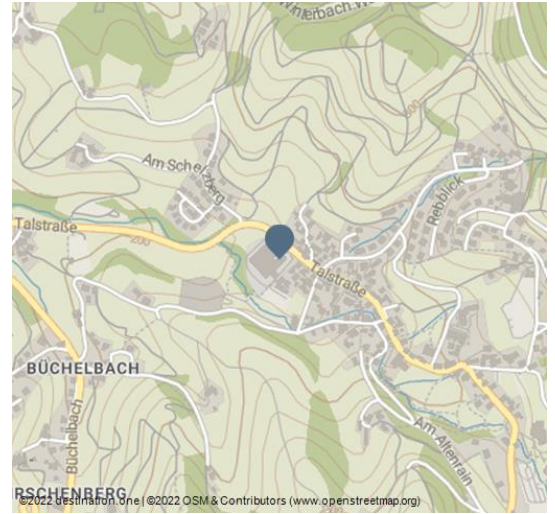
Genuss/Gourmet

Sonstiges

Kurs/Seminar



AG JUNI 23 PETERBENDER 800



Ein Abend mit besten Schwarzwälder Specken in all seinen Genussvariationen begleitet von auserlesenen Weinen und Sekten vom Alde Gott.

Echte Schwarzwälder Specke, von luftgetrocknet bis kaltgeräuchert, Schinken- und Bauchspecke, Coppa und Lardo sowie seltene Speckzuschnitte von verschiedenen Schweinerassen.

> 1 Sekt & 6 auserlesene Weine

> ca. 20 verschiedene Schwarzwälder Specke

> Brot

> Mineralwasser

Preisinformationen:

Speck:takel 2024
Erwachsene: 60 €

Merkmale:

Allgemeine Informationen

Anmeldung erforderlich

Preisinformationen:

Speck:takel 2024
Erwachsene: 60 €

Veranstaltungsort:

Alde Gott Winzer Schwarzwald eG
Talstraße 2
77887 Sasbachwalden

🏠 www.aldegott.de/de/

Veranstalter:

Alde Gott Winzer Schwarzwald eG
Talstraße 2
77887 Sasbachwalden

🏠 www.sasbachwalden.de/Feste-Traditionen/Erntedank-Weinfest

Organisation:

Nationalparkregion Schwarzwald GmbH
<https://www.nationalparkregion-schwarzwald.de/>
info@nationalparkregion-schwarzwald.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/dsTDd>

Quelle: destination.one

ID: e_100510880

Zuletzt geändert am 15.08.2024, 03:33

Termine:

Donnerstag, 24.10.2024, 18:30 - 21:30 Uhr

Donnerstag, 28.11.2024, 18:30 - 21:30 Uhr

Anfahrt:

Veranstalter Info:

Ansprechpartnerin: Sarah Sutter | Tel +49 (0)7841 2029-16 |
weinerlebnis@aldegott.de

Link zum Kartenverkauf:

Link zum Kartenverkauf (<https://www.aldegott.de/veranstaltungsuebersicht.html?isorc=109>)

Social-Media:

Facebook (<http://www.facebook.com/aldegottwinzer/>)

Instagram (<http://www.instagram.com/aldegott/>)