Verkostung Wein & Schokolade im Schokoladenmuseum Köln

Kulinarik & Genuss

Verkostung Wein & Schokolade 2 - © Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH

Entdecken Sie die perfekte Harmonie von Schokolade und Wein mit unserem Sommelier!

Sind Sie bereit für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das Ihre Sinne verzaubern wird?
Unser Sommelier hat exklusiv für Sie eine Verkostung zusammengestellt, die Sie auf eine kulinarische Reise durch die Welt der Schokolade und des Weins führt. Entdecken Sie die perfekte Harmonie zwischen erlesenen Edelschokoladen und ausgewählten Weinen.

Diese Verkostung bietet nicht nur die beliebten Schokoladenklassiker, sondern auch exotische und spannende Schokoladensorten, die Sie sicherlich noch nicht probiert haben. Erleben Sie die Vielfalt der Aromen und Texturen und lassen Sie sich von den überraschenden Geschmackskombinationen verführen.

Unser erfahrener Sommelier wird Sie durch die Verkostung führen und Ihnen dabei helfen, die feinen Nuancen und Facetten der Schokolade und des Weins zu entdecken. Erfahren Sie, welche Geschmacksprofile miteinander harmoniere. Ein unvergessliches Genusserlebnis erwartet Sie!

Ansprechpartner:

Frau Kathrin Henke
Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH

0221 93188817
event@schokoladenmuseum.co

Adresse:

Am Schokoladenmuseum 1a
50678 Köln

0221/931 888-17
www.schokoladenmuseum-event.de/

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

https://s.et4.de/0j1zf

Quelle: destination.one
ID: k_11552
Zuletzt geändert am 05.04.2024, 12:50

Verkostung Wein & Schokolade 3 - © Schokoladenmuseum Köln GmbH