Sensorik von Destillaten

Drei Stunden, die Ihren Gaumen verändern.

Was unterscheidet ein gutes von einem großartigen Destillat? Die Antwort liegt nicht im Etikett, sondern in der Nase und am Gaumen. Arthur Nägele, internationaler Spirituosenexperte und erfahrener Ausbildner/Verkoster führt Sie Schritt für Schritt in die Welt der Aromen: Sie lernen, Aromen gezielt zu erkennen, zu benennen und einzuordnen. Sie schulen Ihre Sinne an einer Auswahl ausgewählter Brände, entdecken, wie Rohstoff, Herstellung und Reifung den Geschmack prägen, und gewinnen das Handwerkszeug, um künftig jedes Glas bewusster und kompetenter zu beurteilen.

Ihr Experte: Arthur Nägele

Arthur Nägele ist ein internationaler Experte für Spirituosen, Weine und Sensorik. Als einziger WSET® Certified Tutor in Österreich und Verkoster bei internationalen Wettbewerben bringt Arthur Nägele über 20 Jahre Expertise in der Spirituosenwelt mit.

Ihre Vorteile:

- Sie lernen, Aromen gezielt zu erkennen, zu benennen und zu unterscheiden
- Kursgebühr inkl. Verkostungsproben

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 100,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Pflanzenbau
Zielgruppe:	Genießer:innen, Brenner:innen, Gastronomen, alle interessierten Personen sind willkommen!

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at