

# BODEGAS TRADICIÓN



Qualitäts - Sherrys der Bodega Tradición

**Fino – Amontillado – Palo Cortado – Oloroso – Pedro Ximenez -  
Cream**

Wer hat diese Begriffe nicht auch schon gehört? Was verbirgt sich hinter diesen Namen und wie werden die unterschiedlichen Sherrys produziert? Ein Eintauchen in die Wärme Andalusiens und die Bodegas Tradición von Jerez. Bodegas Tradición produziert Sherry in naturbelassener Weise und mit einem langen Reifeprozess. Sechs Sherry illustrieren die Aromenpalette und als Supplément werden zwei Whiskys den Einfluss der Sherryfässer auf die Reifung von Whisky aufzeigen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Datum: Dienstag 30. Oktober 2018  
Zeit: 19h15 – ca 21h00  
Ort: Solothurn Museum Blumenstein  
Kosten: Fr. 45.- Tasting von 6 Sherrys und 2 Whiskys  
Speziell: Patric Lutz wird sie durch den Abend führen

---

Anmeldung bitte per mail **20.Oktober 2018** an:  
max.glauser@hispeed.ch  
Bitte Anzahl Personen angeben !