



グラスで変わる、シャンパーニュ。  
香りと味わいの驚きの変化を、  
あなたも体験してみませんか？

リーデル『ワイン&グラステイasting・セミナー』

7月30日（日）

17:00～18:30（受付開始 16:30～）

場所：大丸アネックス10階 特設会場

シャンパーニュでは、大ぶりのグラスを推奨するメゾンが増えています。「泡のワイン」も、グラスによって香りや味わいの印象が大きく変化するからです。本セミナーでは、2つのタイプが異なるシャンパーニュと1種類のワインを、様々な形状のグラスで比較試飲を行い、シャンパーニュを一層楽しむ方法を学んでいきます。

テイastingで使用したグラスをお持ち帰りいただける大変お得なセミナーです。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

日時：7月30日（日）17:00～18:30（受付開始 16:30～）

開催場所：大丸アネックス 10 階 特設会場

人数：24 名様（要予約）

ご参加費：税込 5,400 円

※セミナーで使用した<リーデル・ヴェリタス>『シャンパーニュ・ワイン・グラス』1脚をお持ち帰り頂きます。

講師：森 清紀（リーデル・グラス・エデュケーター/JSA 認定ソムリエ）

お申込み：7階 プレシャスギフト<リーデル>

お問合せ：078-331-6670（直通）担当：木下・西澤

※未成年の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転される方のご参加はご遠慮ください。  
※ご参加はお申込み順となります。席に限りがございますのでお早めにお申込みください。