

## Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

---

### 1. SEMINARTAG, 8.30 – ca. 16.00 UHR

---

Begrüßung und Einstimmung

Die natürlichen Produktionsbedingungen

- Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete,
- Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Aspekte der Weinbereitung

Vergleichsprobe: Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen

- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Weinservice, Servier- und Trinktemperatur
- positive Weinbeschreibung
- begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartags

---

### 2. SEMINARTAG, 8.30 - ca. 12.00 UHR

---

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Schäumende Weine

- Produktionsnormen und Herstellverfahren

Harmonie von Wein und Speise

- Hinweise zur Kombination von Wein und Speise
- Wechselbeziehungen von Wein und Speise

Abschlusstest

Seminarende

## Konditionen:

Seminargebühren: 50,00 € pro Teilnehmer bzw.  
750,00 € Mindestpauschale bei weniger als 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)
- Probenweine
- Zertifikat

## Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- geeignete Räumlichkeiten
- Tagungstechnik (beamertaugliche Leinwand und Flipchart)  
Die für das Seminar günstige Tischform ist die U-Form, wobei der Referent vom Mitteltisch aus spricht.
- erforderliche Kühltechnik (im Seminarraum oder in unmittelbarer Nähe)
- Rückschüttgefäße in ausreichender Anzahl

Probengläser werden – wenn nicht anders vereinbart – vom Dozenten mitgebracht.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi  
Ressortleiter Aus- und Weiterbildung  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim  
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202  
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de