

Organisationshinweise: Degustationsseminar für Weingenießer 2017

- Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Handel & Gastronomie
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
Ansprechpartnerin: Kirstin Denzer
Tel.: 06135-9323-204
Fax: 06135-9323-210
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Veranstaltungsort: Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: Ein Tag: 10:00 – ca. 21:00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 180,00 Euro pro Person - inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig.
Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen
Wenden Sie sich für Übernachtungsanfragen an:
Hotel Battenheimer Hof (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com) oder an
<http://www.bodenheim.de/tourismus/hotels-und-gaestehaeuser>
Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.



Damit die von Ihnen gebuchte Veranstaltung ein ungetrübtes Vergnügen bleibt, empfehlen wir Ihnen für die An- und Abreise öffentliche Verkehrsmittel.

Degustationsseminar für Weingenießer

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

10:00 Uhr	A	Einstimmung <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung • Einweisung in den Ablauf • Vorstellung der Teilnehmer
	B	Einführung in die Sensorik <ul style="list-style-type: none"> • Was können wir sensorisch wahrnehmen? • Sensorikübung: Feststellung der persönlichen Schwellenwerte
12:00 Uhr		Lunch
13:30 Uhr	C	Sensibilitätstraining <ul style="list-style-type: none"> • alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein • Wiedererkennungstest
15:00 Uhr		Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	D	Vergleichsprobe <ul style="list-style-type: none"> • Anwendung des Aromarades • Weinarten, Rebsorten, Anbaugebiete
17:00 Uhr		kleine Erholungspause
17:15 Uhr	E	Sensorikübung <ul style="list-style-type: none"> • Degustieren und Erinnern • Weine aus der Vergleichsprobe
17:45 Uhr		Abfahrt zum Restaurant
18:15 Uhr	F	Kulinarische Weinprobe <ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkungen von Wein und Speisen
ca. 21:00 Uhr		Seminarausklang
Stand: 25. August 2016		