

## Organisationshinweise: Degustationsseminar für Weingenießer 2018

- 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	<b>A</b>	<b>Einstimmung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrüßung</li> <li>• Einweisung in den Ablauf</li> <li>• Vorstellung der Teilnehmer</li> </ul>
	<b>B</b>	<b>Einführung in die Sensorik</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Was können wir sensorisch wahrnehmen?</li> <li>• Sensorikübung: Feststellung der persönlichen Schwellenwerte</li> </ul>
12:00 Uhr		Lunch
13:30 Uhr	<b>C</b>	<b>Sensibilitätstraining</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein</li> <li>• Wiedererkennungstest</li> </ul>
15:00 Uhr		Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	<b>D</b>	<b>Vergleichsprobe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anwendung des Aromarades</li> <li>• Weinarten, Rebsorten, Anbaugebiete</li> </ul>
17:00 Uhr		kleine Erholungspause
17:15 Uhr	<b>E</b>	<b>Sensorikübung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustieren und Erinnern</li> <li>• Weine aus der Vergleichsprobe</li> </ul>
17:45 Uhr		Abfahrt zum Restaurant
18:15 Uhr	<b>F</b>	<b>Kulinarische Weinprobe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wechselwirkungen von Wein und Speisen</li> </ul>
ca. 21:00 Uhr		Seminarausklang
Stand: 31. Juli 2017		