
1. SEMINARTAG, 09.00 – ca. 17.30 UHR

09.00 Uhr	Begrüßung und Einstimmung
09.20 Uhr	<u>Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Allgemeine Produktionsabläufe▪ Kellertechnische Maßnahmen▪ Besondere Verfahren bei der Weinbereitung▪ Kleine Vergleichsprobe
11.00 Uhr	Kaffee-/Teepause
11.20 Uhr	<u>Degustationsübung</u> Weine verdeckt probieren und beschreiben
13.00 Uhr	Mittagessen
14.00 Uhr	Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
16.30 Uhr	Kaffee-/Teepause
16.50 Uhr	Mängel, Fehler und Krankheiten des Weines
ca. 17.30 Uhr	Seminarende

Konditionen:

Seminargebühren: 95,00 € pro Teilnehmer bzw.
1.425,00 € Mindestpauschale bei weniger als 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

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

Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- geeignete Räumlichkeiten
- Tagungstechnik (beamertaugliche Leinwand und Flipchart)
- erforderliche Kühltechnik (im Seminarraum)
- Degustationsgläser und Rückschüttgefäße

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik II ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I.

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