

Basisseminar „Deutscher Wein“ *Fachrichtung Gastronomie*

08:30 – ca. 16:00 UHR

08:30 Uhr

- **Begrüßung und Einstimmung**
- Grundwissen Weinbereitung
- Übersicht über die gängigen Weinarten
- Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
- Weinland Deutschland und die 13 Anbaugebiete

12:30 Uhr

Mittagspause

13:15 Uhr

- Basiswissen Sensorik mit Informationsweinprobe
- Crashkurs Weinsprache und Weinbeschreibung
- Exkurs Weinrecht und Etikettenkunde
- Beratung & Weinservice am Gast

16:00 Uhr

Seminarende

Konditionen:

Seminargebühren: 40,00 € pro Teilnehmer/Teilnehmerinnen bzw.
600,00 € Mindestpauschale bis einschl. 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- **Dozenten-/Dozentinnenhonorar und Reisekosten**
- **Seminarunterlagen**
- **Probenweine**
- **Teilnahmebescheinigung**

Vorab erhalten Sie ein PDF des Flyers „Seminarunterlagen“, der QR-Codes zum Seminarhandbuch, Statistikheft „Deutscher Wein“ und einer interaktiven Lagenkarte enthält. Das PDF sollte den Teilnehmern/Teilnehmerinnen vor dem Seminar zur Verfügung gestellt werden, damit diese sich etwas einlesen können.

Wir setzen uns 4-6 Wochen vor dem Seminartermin mit Ihnen in Verbindung, um die Teilnehmerzahl abzustimmen, damit die entsprechende Anzahl an Seminarunterlagen zugesandt werden kann. Am Seminartag erhalten die Teilnehmer/Teilnehmerinnen weitere Infoarbeitsblätter von dem Dozenten/der Dozentin.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Marion von Kluge
Ressort Aus- und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-205
Marion.von.Kluge@deutscheweine.de