

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 | 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 |
| 12:30 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: 24. Juni 2018 | | |