



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: Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück (DLR RNH)
Wormser Straße 111
55276 Oppenheim
Tel.: 06133 / 930-123

Dauer: Ein Tag: 09.00 – 17.00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.

Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre

Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 85,00 pro Person - inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.

Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 75 Personen

Ihre Anmeldung sollte möglichst acht Wochen vor Seminarbeginn erfolgen.



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



Forum Wein & Wissen 2019

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

09:00 Uhr	Begrüßung <i>Manuel Bretschi, Ressortleiter Aus- und Weiterbildung, DWI</i>
09:15 Uhr	Säure im Wein – Äpfelsäure, Weinsäure & Co <i>Jörg Weiland, Gruppenleiter Önologie und Kellertechnik, DLR Oppenheim</i>
10:30 Uhr	Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
10:50 Uhr	Professionelle Verkostungstechnik in 30 Schritten <i>Frank Kämmer, Master Sommelier</i>
12:15 Uhr	Mittagessen
13:30 Uhr	Die Herkunft macht's - Rieslinge und Silvaner der Selection Rheinhessen als Terroir-Botschafter <i>Josefine Schlumberger, Rheinhessenwein e.V.</i>
15:00 Uhr	Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	Scheurebe stellt sich vor <i>Jörg Weiland, Gruppenleiter Önologie und Kellertechnik, DLR Oppenheim</i>
ca. 17:00 Uhr Stand: 5. September 2018	Seminarausklang