

Organisationshinweise: Sensorik III- Seminar

- 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: 1. Tag 13:00 – ca. 21:00 Uhr
2. Tag 09:00 – ca. 18:00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
- Voraussetzung:** Erfolgreiche Teilnahme an den Seminaren
„Anerkannter Berater für Deutschen Wein“, und Sensorik I
- Abschluss: Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 280,00 Euro pro Person –inklusive Verpflegung,
Betriebsbesuch 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
- Das Hotel **Battenheimer Hof, Bodenheim** (Tel.: 06135-7090;
info@battenheimerhof.com) bietet den Seminarteilnehmern -mit Hinweis auf die
Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenzt
Zimmerkontingent zu **70,00 Euro inklusive Frühstück** an.
Weitere Übernachtungsangebote finden Sie unter:
<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.

Sensorik III-Seminar

1. SEMINARTAG

13:00 Uhr	A	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf
	B	Schäumende Weine <ul style="list-style-type: none">• Herstellungsverfahren bei Schaumwein• Vergleichsprobe
15:30 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	C	Weinbau <ul style="list-style-type: none">• Die Arbeiten im Laufe eines Winzerjahres• Rebenerziehung• Krankheiten und Schädlinge
17:30 Uhr	D	Abfahrt zum Betriebsbesuch
ca. 21:00 Uhr		Ausklang des 1. Seminartages

2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	E	Die Deutsche Weinwirtschaft <ul style="list-style-type: none">• aktuelle Marktinformationen• Erzeuger- / Verbrauchermarkt• Trends• Vergleichsprobe
10:45 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
11:00 Uhr	F	Sensorikübung Systematische Weinbeschreibung und -identifizierung
12:30 Uhr		Mittagessen
14:00 Uhr	G	Prädikatsweinprobe Süßweine im Vergleich
15:20 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:40 Uhr	H	Degustationsparcours Vergleichsprobe unterschiedlicher Themen
17:30 Uhr		Ausklang mit kleinem Abschlussimbiss und Ausgabe der Zertifikate
18:00 Uhr		Seminarende

Stand: 20. September 2017