

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

## 2. SEMINARTAG

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

Stand: 20. September 2017