

- Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Handel & Gastronomie
Platz des Weines 2
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
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: Ein Tag: 10.00 – ca. 17.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm
- Teilnahme: **Voraussetzungen:** erfolgreiche Teilnahme am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und am Sensorik-I Seminar.
- Abschluss: Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 150,00 € 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
- Bei gleichzeitiger Buchung von Sensorik II und Sensorik III:
Paketpreis: Pro Person 390,00 € inkl. MwSt. und Verpflegung
- Weitere Hinweise: 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 begrenztes Zimmerkontingent zu **82,00 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.

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

10:00 Uhr	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf Süßweine <ul style="list-style-type: none">• Geschichtliche Hintergründe• Standortfaktoren & klimatische Bedingungen• Weinrechtliche Rahmenbedingungen• Vergleichsprobe
12:30 Uhr	Mittagessen
13:30 Uhr	Schaumweine <ul style="list-style-type: none">• Markdaten• Herstellung• Grundwein• Dosage, Lagerung & Reife
15:30 Uhr	Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:45 Uhr	Degustationsparcours <ul style="list-style-type: none">• Weinrechtliche Rahmenbedingungen• Verkostung Herstellungsmethoden
17:00 Uhr	Seminarende & Ausgabe der Zertifikate

Stand: 10. November 2021