

## Organisationshinweise: Sensorik-Seminar II 2019

- 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: Zwei Tage  
1. Tag 12.00 – ca. 21.00 Uhr  
2. Tag 09.00 – ca. 18.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm
- Teilnahme: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre  
**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 280,00 € 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: 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 begrenztes Zimmerkontingent zu **74,00 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 II-Seminar

---

### 1. SEMINARTAG

---

12:00 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>Terroir, Mikroklima und Geologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Terroir – was steckt dahinter?</li><li>• Vergleichsprobe</li></ul>
14:15 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
14:30 Uhr	<b>C</b>	<b>Große Vergleichsprobe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produktlinien</li><li>• aktuelle Themenweine</li></ul>
17:00 Uhr	<b>D</b>	<b>Abfahrt zum Betriebsbesuch</b>
ca. 21:00 Uhr		Rückfahrt

---

## 2. SEMINARTAG

---

09:00 Uhr	<b>E</b>	<b>Internationale Vergleichsprobe</b> Deutsche Weine im Vergleich mit internationalen Weinen
10:45 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
11:00 Uhr	<b>F</b>	<b>Erinnerungsprobe</b> Weine der internationalen Vergleichsprobe
11:50 Uhr		kurze Pause
12:00 Uhr	<b>G</b>	<b>Jahrgangverkostung</b> unterschiedliche Jahrgänge im Vergleich
12:45 Uhr		Mittagessen
14:00 Uhr	<b>H</b>	<b>Sensorikübung</b> Weine verdeckt probieren und beschreiben
15:00 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	<b>J</b>	<b>Harmonie von Wein &amp; Wasser</b>
16:20 Uhr		kurze Pause
16:30 Uhr	<b>K</b>	<b>Mängel, Fehler, Krankheiten</b>
17:30 Uhr		kleiner Abschlussimbiss
18:00 Uhr		Seminarende, Ausgabe der Zertifikate

Stand: 10. Juli 2018