

Organisationshinweise: Sensorik-Seminar II 2020

- 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 **78,00 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	A	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf
	B	Biologischer Weinbau in Deutschland <ul style="list-style-type: none">• Konventionell vs. Bio• biodynamischer Weinbau• pilzwiderstandsfähige Rebsorten
14:15 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
14:30 Uhr	C	Große Vergleichsprobe <ul style="list-style-type: none">• Produktlinien• aktuelle Themenweine
17:00 Uhr	D	Abfahrt zum Betriebsbesuch
ca. 21:00 Uhr		Rückfahrt

2. SEMINARTAG

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

Stand: 26. August 2019