

Basisseminar „Deutscher Wein“ *Fachrichtung Gastronomie*

08:30 – ca. 16:00 UHR

08:30 Uhr

- **Begrüßung und Einstimmung**
- Grundwissen Weinbereitung
- Übersicht über die gängigen Weinarten
- Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
- Weinland Deutschland und die 13 Anbaugebiete

12:30 Uhr

Mittagspause

13:15 Uhr

- Basiswissen Sensorik mit Informationsweinprobe
- Crashkurs Weinsprache und Weinbeschreibung
- Exkurs Weinrecht und Etikettenkunde
- Beratung & Weinservice am Gast

16:00 Uhr

Seminarende

Konditionen:

Seminargebühren: 40,00 € pro Teilnehmer bzw.
600,00 € Mindestpauschale bis einschl. 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- **Dozentenonorar und Reisekosten**
- **Seminarunterlagen: Seminarhandbuch „Deutsche Weine“**
- **Probenweine**
- **Teilnahmebescheinigung**

Für die Teilnehmer erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar des Seminarhandbuchs „Deutscher Wein“. Dieses ist, wenn möglich, den gemeldeten Teilnehmern im Vorfeld auszuhändigen, damit sich die Seminarteilnehmer etwas einlesen können. Daher setzen wir uns 4-6 Wochen vor dem Seminartermin mit dem Mitveranstalter in Verbindung, um die Teilnehmerzahl zu erfragen, damit die entsprechende Anzahl der Seminarunterlagen zugesandt werden kann. Am Seminartag erhalten die Teilnehmer weitere Infoarbeitsblätter vom Dozenten.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Marion von Kluge
Ressort Aus- und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-205
Marion.von.Kluge@deutscheweine.de