

Weinsensorik

09:30 – 16:30 UHR

09:30 Uhr	Begrüßung und Einstimmung
09:45 Uhr	Grundlagen der Weinsensorik <ul style="list-style-type: none">▪ Systematische Weinbeschreibung▪ Sinnesübungen Optik, Haptik, Olfaktorik und Gustatorik▪ Sensorische Schwellenwerte
13:00 Uhr	Mittagspause
13:45 Uhr	Sensibilitätstraining <ul style="list-style-type: none">▪ Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein▪ Aromenübung Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen
16:00 Uhr	Faktor Kohlensäure <ul style="list-style-type: none">▪ Sensorische Eigenschaften von Perl- und Schaumweinen
ca. 16:30 Uhr	Seminarende

Kaffee-/Teepausen: individuelle Absprache mit der Dozentin oder dem Dozenten.

Konditionen:

Seminargebühren: 90,00 € pro Teilnehmer/Teilnehmerinnen bzw.
1.350,00 € Mindestpauschale bis einschl. 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozenten-/Dozentinnenhonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)
- Probenweine und Aromen
- Teilnahmebescheinigung

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik ist die Absolvierung des Seminars Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein bzw. des Basisseminars „Deutscher Wein“.

Für weitere Informationen 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