

# Organisationshinweise Weingenießerseminar 2025



- 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  
Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: Ein Tag: 10.00 – ca. 20.30 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 280,00 Euro pro Person -inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig.  
Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Wenden Sie sich für Übernachtungsanfragen an:  
Hotel Battenheimer Hof (Tel.: 06135-7090;  
info@battenheimerhof.com)  
oder an  
<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.

## Weingenießerseminar

---

### ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

---

10:00 Uhr	Begrüßung und Einstimmung  <b>Grundwissen Weinbereitung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Übersicht über die gängigen deutschen Weinarten</li></ul> <b>Weinbau in Deutschland</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• die natürlichen Produktionsbedingungen</li><li>• die wichtigsten Rebsorten</li><li>• die 13 deutschen Anbauggebiete und ihre Besonderheiten</li></ul>
12:30 Uhr	kleiner Mittagsimbiss (z.B. Suppe)
13:30 Uhr	<b>Grundzüge der Weinsensorik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Crashkurs in Weinsprache</li><li>• Einführung Weinbeschreibung</li><li>• Harmonie von Speisen und Wein</li><li>• Vergleichsweinprobe</li></ul>
15:30 Uhr	Kaffee-/Teepause
15:50 Uhr	<b>Exkurs Weinrecht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weinetiketten richtig lesen</li><li>• Qualitätsmerkmale und Weinprofile</li></ul> <b>Alles was prickelt</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Herstellung von Perl- und Schaumweinen</li></ul>
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe (3-Gang-Menü)</b>
ca. 20:30 Uhr Stand: 5. November 2024	Seminarausklang und Rückfahrt nach Bodenheim