

Weinsensorik

09:30 – 16:30 UHR

- 09:30 Uhr Begrüßung und Einstimmung
- 09:45 Uhr **Grundlagen der Weinsensorik**
- Systematische Weinbeschreibung
 - Sinnesübungen Optik, Haptik, Olfaktorik und Gustatorik
 - Sensorische Schwellenwerte
- 13:00 Uhr **Mittagspause**
- 13:45 Uhr **Sensibilitätstraining**
- Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein
 - Aromenübung Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen
- 16:00 Uhr **Faktor Kohlensäure**
- 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 bzw.
1.350,00 € Mindestpauschale bis einschl. 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)
- Probenweine und Aromen
- Teilnahmebescheinigung

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik ist das Zertifikat „Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein“.

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