

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

1. SEMINARTAG, 8:30 – ca. 16:00 UHR

Begrüßung und Einweisung

- Vorstellung der Teilnehmer
- Einweisung in den Ablauf

Wunderwerk Wein

- Übersicht über die verschiedenen Weinarten und Grundzüge der Weinherstellung

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Weinland Deutschland und seine 13 Anbauggebiete

Aspekte der Weinbereitung

Grundlagen der Weinsensorik mit Vergleichsprobe

- Weinsprache und positive Weinbeschreibung
- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Servier- und Trinktemperatur
- begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartags

2. SEMINARTAG, 8:30 - ca. 12:00 UHR

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Biologischer und Konventioneller Anbau

- Kriterien und Hintergründe von Bio-, biodynamischem und konventionellem Anbau

Schaumweine

- Produktionsnormen und Herstellverfahren

Harmonie von Wein und Speisen

Abschlusstest

Seminarende