

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

04.03.2019 • 1. SEMINARTAG, 8.30 – ca. 16.00 UHR

Begrüßung und Einstimmung

Die natürlichen Produktionsbedingungen

- Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete,
- Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Aspekte der Weinbereitung

Vergleichsprobe: Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen

- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Weinservice, Servier- und Trinktemperatur
- positive Weinbeschreibung
- begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartags

05.03.2019 • 2. SEMINARTAG, 8.30 - ca. 12.00 UHR

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Schäumende Weine

- Produktionsnormen und Herstellverfahren

Harmonie von Wein und Speisen

- Hinweise zur Kombination von Wein und Speisen
- Wechselbeziehungen von Wein und Speisen

Abschlusstest

Seminarende

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenhonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)*
- Probenweine
- Zertifikat

*** Seminarunterlagen:**

Für die Teilnehmer erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar

- Seminarhandbuch „Deutscher Wein“
- Statistik „Deutscher Wein“

Das Seminar ist für DEHOGA Ostholstein Mitglieder kostenfrei.

Ausrichtungsort:

Grand Hotel & SPA Seeschlösschen
Strandallee 141
23669 Timmendorfer-Strand

E-Mail für die Anmeldung: personal@seeschloesschen.de

▪