

## Weinsensorik

09:30 – 16:30 UHR

09:30 Uhr	Begrüßung und Einstimmung
09:45 Uhr	<b>Grundlagen der Weinsensorik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Systematische Weinbeschreibung</li><li>▪ Sinnesübungen Optik, Haptik, Olfaktorik und Gustatorik</li><li>▪ Sensorische Schwellenwerte</li></ul>
13:00 Uhr	Mittagspause
13:45 Uhr	<b>Sensibilitätstraining</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein</li><li>▪ Aromenübung Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen</li></ul>
16:00 Uhr	<b>Faktor Kohlensäure</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sensorische Eigenschaften von Perl- und Schaumweinen</li></ul>
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 die Absolvierung des Seminars Anerkannter Berater für Deutschen Wein bzw. des Basisseminars „Deutscher 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](mailto:Marion.von.Kluge@deutscheweine.de)