

Das Rotweinsseminar

Ihre Seminarthemen

- Die Vielfalt der roten Rebsorten
- Vegetationsbedingungen, Klima und Terroir
- Weinbereitungsmethoden · Ausbaumethoden
- Einführung in die Weinsensorik
- Rotwein und Gesundheit
- Rotwein Cuvées
- Rotweine der Welt

Unsere Leistungen

- Maximale Gruppengröße 18 Teilnehmer • Beste Unterrichtsatmosphäre • Skript • DWS-Degustationsset
- Teilnahmebestätigung

Verkostungen

- 1 Rotsekt
- 4 deutsche Rotweine
- 4 rote Weine der Alten Welt
- 4 Rotweine der Neuen Welt
- 1 Rotwein Cuvée
- 1 roter Süßwein

Ihre Seminartermine

KOBLENZ	BERLIN	MÜNCHEN	HAMBURG	WÜRZBURG
21.03.2009	09.05.2009	14.02.2009	31.01.2009	07.02.2009
03.10.2009	14.11.2009	05.12.2009	20.10.2009	27.09.2009
Gebühr: 199 Euro	Gebühr: 199 Euro	Gebühr: 239 Euro	Gebühr: 199 Euro	Gebühr: 199 Euro

- Das Seminar findet sonntags von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr statt

Kompetente Fachpraktiker leiten dieses Seminar – zum Beispiel:



Guido Hube ist Weinfachbe-rater und Sommelier. Neben seiner Tätigkeit im Weinhandel ist er seit 2002 als Weinberater und Dozent erfolgreich selbstständig und arbeitet am Themenschwer-punkt Weinsensorik.

Alexander Ultes Seminar Teilnehmer



„Es gelingt wohl keinem besser, die Vielfalt der unterschiedlichen Rotweine an nur einem Tag zu präsentieren als „Sensorik-Papst“ Martin Darting. Sowohl für Einsteiger, die sich von Grund auf alles Wissen aneignen möchten, als auch für Profis zur Auffrischung und Vertiefung des vorhandenen Wissens lohnt sich dieses anspruchsvolle Tagesprogramm, denn jeder geht abends nach Hause und sagt: Ja, so muss ein guter Rotwein schmecken!“

Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Sie lernen die Philosophie zwischen „handwerklich“ und „industriell“ hergestellten Weinen kennen. Produktionsfaktoren und Produktionsarten werden Ihnen anhand vieler nationaler und internationaler Weine verdeutlicht. Sie können Rotweine nach Rebsorten unterscheiden und nach Herkunft und Ausbaustilen charakterisieren.

Wir betreuen Sie mit Kaffeepausen und Snacks in den Pausen und einem Mittagessen als Zwei-Gang-Menü. Gerolsteiner Mineralwasser steht im Konferenzraum für Sie bereit.

Zusätzlich erhalten Sie beim Besuch dieses Seminars 8 Credit Points (CP), die auf eine WINE EXPERT-Weiterbildung angerechnet werden können.