



# WSET® Level 2

## Award in Wines

### Weine

Anbaugebiete, Weintypen, Rebsortenkunde nach den Hauptrebsorten, regional bedeutende Rebsorten nach Ländereinteilung, Etikettenbesonderheiten, Schaumweinkunde, Kombination von Speisen und Wein, rechtliche Gegebenheiten

### Weißweine der Welt

Klima, Weinbereitung, Einstufungen der Hauptrebsorten (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling) sowie regional bedeutende Rebsorten nach Ländern, Besonderheiten und Etiketten

### Rotweine der Welt

Klima, Weinbereitung, Einstufungen der Hauptrebsorten (Pinot Noir, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot) sowie regional bedeutende Rebsorten nach Ländern, Besonderheiten und Etiketten

### Einführung in die systematische Weinverkostung

Professionelle und systematische Weinverkostung: Fachbegriffe, Optik & Farbauswahl, Geruchs- und Geschmackseinteilung, die richtige Begriffswahl, Gesamterscheinungsbild

### Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Vorgehen beim Öffnen und Dekantieren von Weinen

### Wein professionell verkosten

Weine werden gemeinsam verkostet, sensorische Richtlinien angewandt und die professionelle Verkostung praktiziert

### Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

### Weinbau und Getränkekunde

Önologie, Schaumwein und gespritete Weine



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Übungsbuch (ÜB)	Videotutorials (VT)	Onlinetest (OT)	Webinar (WEB)	Web-Based-Training (WBT)	Onlinevorlesung (OV)
1	<b>ÜB 1:</b> Weine: Was das Etikett verrät				<b>WBT 1:</b> Einführung in die systematische Weinverkostung	<b>OV 1:</b> Weißweine der Welt <b>OV 2:</b> Rotweine der Welt
2		<b>VT 1:</b> Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren <b>VT 2:</b> Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen	<b>OT 1:</b> Weinbau und Getränkekunde	<b>WEB 1:</b> Wein professionell verkosten		<b>OV 3:</b> WSET® Level 2 Prüfungsvorbereitung

**Abschlussprüfung: WSET® Level 2**