



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



Der zeitliche Lehrgangsablauf

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

Abschlussprüfung: WSET® Level 2