



WSET® Level 2

Award in Wines and Spirits (Blended Learning)

Weine und Spirituosen

Anbaugebiete, Weintypen, Rebsortenkunde nach den Hauptrebsorten, regional bedeutende Rebsorten nach Ländereinteilung, Etikettenbesonderheiten, Schaumwein- und Spirituosenkunde, 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

Das WSET-Verkostungsschema Level 2, Optik und Farbauswahl, Geruchs- und Geschmackseinteilung, Gesamterscheinungsbild

Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Vorgehen beim Öffnen und dekantieren von Weinen

Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

Weinbau und Getränkekunde

Oenologie, Spirituosen, Schaumwein und gespritete Weine



Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Übungsbuch (ÜB)	Videotutorials (VT)	Onlinetest (OT)	Webinar (WEB)	Onlinevorlesung (OV)
1	ÜB 1: Weine und Spirituosen: Was das Etikett verrät	VT 1: Weißweine verkosten VT 2: Rotweine verkosten			OV 1: Weißweine der Welt
2		VT 3: Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren VT 4: Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen	OT 1: Weinbau und Getränkekunde	WEB 1: WSET® Level 2 Prüfungsvorbereitung	OV 2: Rotweine der Welt

Abschlussprüfung: WSET® Level 2