



WSET® Level 3

Award in Wines (Präsenzkurs)

Wein verstehen: alles über Stile und Qualifikationen

Länderspezifische Rebsortenkunde, Etikettenbeschreibung, Sensorik von Speisen und Wein, Weinanbau und Herstellung von Weinen, Schaumwein und gespritete Weine

Oenologie

Weinbau und Kellertechniken, Weinherstellungsverfahren

Weine: Europa

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete Europas, Rebsortenkunde für europäische Weine, Beschreibung von Etiketten, Weinrechtliche Aspekte nach Ländern, Verkosten nach Schema – Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Blindverkostung

Weine: Neue Welt

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete der Neuen Welt, Rebsortenkunde für Weine der Neuen Welt, Etikettenbeschreibung, Weinrechtliche Aspekte nach Ländern, Verkosten nach Schema – Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Blindverkostung

Weinempfehlungen, Speisen und Wein

Einführung in den Weinservice, die Kombination von Speisen und Wein, Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen, Dekantieren von Weinen

Schaumweine, gespritete Weine

Schaumwein, gespritete Weine, deren Etiketten, Verkostung

Prüfungsvorbereitung Level 3

Erläuterung der spezifischen Prüfungsanforderungen, Beispielfragen offene Fragen und Multiple-Choice, Wie verläuft das Tasting?, Blindverkostung – Prüfungssimulation

Der zeitliche Lehrgangsablauf

LEHR- UND ÜBUNGSBUCH:

„Wein verstehen: alles über Stile und Qualifikationen“

ZWEI PRÄSENZ-WOCHENENDEN IN KÖLN:

Erstes Wochenende:

- 🍷 *Freitagabend (4h):* Oenologie
- 🍷 *Samstag (8h):* Weine: Europa
- 🍷 *Sonntag (8h):* Weine: Neue Welt

Zweites Wochenende:

- 🍷 *Freitagabend (4h):* Weinempfehlungen, Speisen und Wein
- 🍷 *Samstag (8h):* Schaumweine, gespritete Weine
- 🍷 *Sonntag (8h):* Prüfungsvorbereitung Level 3

IHRE ABSCHLUSSPRÜFUNG:

WSET® Level 3, Award in Wines / WSET® Level 3 Tasting



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Für Fortgeschrittene

Werden Sie Weinkenner

