

WSET® LEVEL 3

Award in Wines

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

WEINBEREITUNG UND SENSORIK

Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten

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

Önologie – vom Weinberg in die Flasche

Rebsortenkunde, klimatische Faktoren, Böden, Risiken der natürlichen Faktoren, Schädlinge und Krankheiten, Weinbaupraktiken, Reifung, Verschnitt, Klärung, Stabilisierung, Weinbereitung, Verpackung und Verschlüsse

Sensorik

Einteilung der Sinnesorgane (Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett), Weinfehler erkennen

Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Öffnen der Weinflasche, Dekantieren des Weines

Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

INTERNATIONALE WEINWELT

Professionell zu Hause verkosten!

Erstes Training – wie verkoste ich entlang des Schemas? Was muss ich beachten, wie bereite ich mich optimal auf die Prüfung vor? Live Verkostung von vier Weinen

Optimales arbeiten mit Übungsbuch & Lernwelt

Erwartungshaltung Prüfung, Vorgehensweise des WSET, Tipps und Tricks fürs Weinstudium

Europa und die Neue Welt

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete Europas, Rebsortenkunde – Europa, Beschreibung von Etiketten, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Herkunft und Einordnung der Hauptanbaugebiete der Neuen Welt, Rebsortenkunde Neue Welt, Etikettenbeschreibung, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang

Deep Dive: Frankreich

Detailliertes Fachwissen über die französischen Weinregionen und ihre internationale Bedeutung

Süßwein, Schaumwein, Gespritete Weine

Einordnung von Süßweinen, Schaumweinen und gespritzten Weine nach Herkunft, Qualität und Stil; Herstellungsverfahren und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsländer

PRÜFUNGSFIT FÜR WSET® LEVEL 3

Intensiv Coaching: Prüfungsfit

Süßweine, Schaumwein, gespritete Weine, Weinpräsentation, Kombination von Speisen und Wein, Prüfungsvorbereitung WSET, Verkosten unter Prüfungsaspekten

Fit für die Prüfung – Bootcamp

Teste Dein Wissen! Lass Dich auf Herz und Nieren prüfen. Bist Du bereit? Zwei Weine in der Blindverkostung.

Prüfungsvorbereitung WSET® Level 3

Erläuterung der Prüfung anhand der Spezifikationen, Prüfungsinhalte, offene und multiple-choice Fragen, wie verläuft das Tasting?

ZERTIFIKATSPRÜFUNG WSET® LEVEL 3, AWARD IN WINES

Zertifikatsprüfung WSET® Level 3, Award in Wines (Theorie und Tasting)



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST





DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbriefe (SB)	Onlinetests (OT)	Web-Based Trainings (WBT), Onlinevorlesungen (OV), Webcasts (WC) – Digitale Lernsnacks	Webinare (WEB) – LIVE online	Seminare (S) – LIVE in Präsenz
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie			WBT: Zeit- und Selbstmanagement	WEB: Check-In-Webinar	
1	SB 1: Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten		WC 1: Oenologie – vom Weinberg in die Flasche WC 2: Sensorik OV 1: Weinflaschen öffnen und richtig dekanrieren OV 2: Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen		S 1: Europa und die Neue Welt <i>2 Tage</i>
2			OV 3: Optimales arbeiten mit Übungsbuch & Lernwelt	WEB 1: Professionell zu Hause verkosten!	S 2: Intensiv Coaching: Prüfungsfit <i>2 Tage</i>
3					
4		OT 1: Teste Dein Weinfachwissen: Europa	WC 3: Deep Dive: Frankreich		
5			WC 4: Süßwein, Schaumwein, Gespritete Weine		
6		OT 2: Teste Dein Weinfachwissen: Neue Welt	OV 4: Prüfungsvorbereitung WSET® Level 3	WEB 2: Fit für die Prüfung – Bootcamp	
WSET® Level 3 Award in Wines Abschlussklausur (Theorie & Tasting)					