

# Seminar Anerkannter Berater für Deutschen Wein

## Programm

### 1.Seminartag von 8:30 bis 16:30 Uhr

Begrüßung und Einweisung

Die natürlichen Produktionsbedingungen

- Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete, Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Hinweise zur Weinbereitung

Vergleichsprobe: Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen

- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Weinservice, Servier- und Trinktemperatur
- Positive Weinbeschreibung
- Begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartages

### 2.Seminartag von 8:30 Uhr bis ca. 12:00 Uhr

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Schäumende Weine

- Produktionsnormen und Herstellungsverfahren

Harmonie von Wein und Speise

- Hinweise zur Kombination von Wein und Speise
- Wechselbeziehungen von Wein und Speise

Abschlusstest

Seminarende