



## Weinsensorik – Seminar

Grundlagen..

Geruch...

Geschmack....

Gesamtbeurteilung.....

Genuß !

**Sie trinken gern Wein ?**

**Den Wein in Ihrem Glas empfinden Sie gerade als „fruchtig“ und er erinnert Sie im Duft an die Weihnachtskekse Ihrer Mutter, Ihr Gegenüber spricht aber von „Waldbeeren“ und „Zimtaromen“:**

**Wer hat Recht ? Vielleicht sogar beide ?**

**Nach diesem Weinsensorik – Seminar werden Sie diese und viele andere Fragen rund um das Thema Weingenuss beantworten können und noch vieles mehr über das interessanteste Getränk der Welt erfahren.**

## Weinsensorik – Seminarthemen

### Die Grundlagen

Daß Weißwein nicht unbedingt aus weißen Trauben hergestellt wird, wissen Sie vielleicht schon, aber wann wird das „Barrique“ eingesetzt und was ist der Unterschied zu „Chips“ ?

Zu Beginn erfahren Sie, wie edle Weine heute hergestellt werden, was zu Ihrer Lagerung und Reifung beiträgt und welche Faktoren auf den Geruch und Geschmack einwirken können – bis zur geeigneten Auswahl des Glases.

### Wein – Aromen & Mehr...

Nach der Erläuterung relevanter sensorischer Eigenschaften des Menschen werden Sie an die Erkennung wichtiger „Grund – Gerüche“ herangeführt und lernen an vielen praktischen Beispielen, die wichtigsten Weinaromen einzeln zu identifizieren. Dabei wird auch auf die richtige „Technik“ der Zuordnung von

Weinaromen sowie Hilfen für die korrekte Beurteilung eingegangen.

Eine kleine Stärkung mit zum Wein harmonisierenden Kulinaria rundet den ersten Teil des Weinsensorik – Seminars ab.

### **Von der Verkostung zur Gesamtbeurteilung**

In diesem Seminarabschnitt können Sie Ihre neu erworbenen Kenntnisse direkt anwenden:

Bei der gemeinsamen Verkostung ausgesuchter Weine wird jeweils eine Gesamtbeurteilung durchgeführt: Über Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack sowie die jeweilige Zuordnung typischer Aromen werden alle vorgestellten Weine vollständig charakterisiert und besprochen.

### **Der Leistungsumfang**

#### **Dauer:**

- Ca. 5 Stunden

#### **Im Komplettpreis enthalten:**

- Seminarunterlagen
- Verkostete Weine
- Mineralwasser, Brot
- Imbiß

#### **Termine und Buchung:**

- In Gruppen mit maximal 25 Personen, aktuelle Termine im Internet unter [www.dr-werner.de](http://www.dr-werner.de) (Veranstaltungsort Karlsruhe)
- Nach individueller Vereinbarung (Veranstaltungsort beliebig)

### **Ergänzendes Seminarangebot**

Sie haben Ihr Interesse am „Weinwissen“ entdeckt ?

**Dr. Werner Wein Consult & Marketing** bietet Ihnen eine große Seminar – Vielfalt für alle Themen „rund um den Wein“, z.B.:

- Für Regionen und Rebsorten typische Weine
- Kochen und Genießen mit Wein
- Erkennen typischer Weinefehler & Weinanalytik

und viele andere Themen.

Fragen Sie uns einfach – gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot!

E-Mail: [service@dr-werner.de](mailto:service@dr-werner.de)

### **Wichtige Seminarthemen im Überblick**

- Moderne Weinherstellung
- Weinlagerung und –reifung
- Trinktemperaturen und die Wahl der geeigneten Glasform
- Wahrnehmung des Weines über Aussehen, Geruch, Geschmack...
- Typische Weinaromen: Eine Übersicht anhand zahlreicher, praktischer Beispiele
- Die systematische Verkostung und Besprechung ausgewählter Weine
- Tips und Hilfsmittel zur leichten und sicheren Weingesamtbeurteilung

---

### **© Dr. Werner Wein Consult & Marketing**

Südenstr. 3  
D - 76137 Karlsruhe

Tel. : +49 721 - 3546450  
FAX: +49 721 - 3546451

E-Mail: [service@dr-werner.de](mailto:service@dr-werner.de)  
Internet: <http://www.dr-werner.de>

