

HALLER-WEIN

WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 1

Im **WEINSEMINAR Ebene 2 – Teil 1** tauchen Sie tiefer in die Welt des Weins ein und erfahren, welche Faktoren Stil und Qualität maßgeblich beeinflussen. Dieses Seminar richtet sich an fortgeschrittene Weinliebhaber sowie an Fachkräfte aus der Gastronomie, die ihr Wissen vertiefen und ihre sensorischen Fähigkeiten weiterentwickeln möchten.

Die umfangreich aufbereiteten **Seminarunterlagen** spielen dabei eine zentrale Rolle: Sie bieten fundierte Einblicke in die wichtigsten Umwelteinflüsse, die Entscheidungsprozesse im Traubenanbau sowie zentrale Aspekte der Weinbereitung. Darüber hinaus wird die Bedeutung von Etikettenangaben in renommierten Weinländern wie Deutschland, Frankreich und Spanien ausführlich behandelt. Diese Unterlagen dienen Ihnen nicht nur vor und während des Seminars, sondern auch danach als wertvolles Nachschlagewerk für Ihre weitere Weinreise.

In diesem Seminar verkosten Sie ausschließlich **Premiumweine**, die perfekt auf die Seminarinhalte abgestimmt sind. Wir widmen uns den neun wichtigsten Rebsorten sowie ihren berühmtesten Weinregionen und Terroirs. Sie erleben herausragende Weine wie:

- 🍷 Riesling Mosel Großes Gewächs – Ausdrucksstarke Eleganz aus einer der besten Riesling-Regionen der Welt.
- 🍷 Chablis – Mineralität und Finesse aus dem nördlichsten Teil der Bourgogne.
- 🍷 Bordeaux Pessac-Léognan Grand Cru Classé – Kraftvoller, komplexer Rotwein aus einer der renommiertesten Bordeaux-Appellationen.
- 🍷 Châteauneuf-du-Pape – Opulente, würzige Rotweine aus dem Herzen der südlichen Rhône.

Jede dieser Weine hat einen **durchschnittlichen Flaschenpreis von 25 €**, was Ihnen einen außergewöhnlichen Zugang zu exklusiven Weinen ermöglicht, die Sie in dieser Form nur selten in Seminaren finden.

Ein besonderes Highlight des Seminars ist die **methodische Verkostung**. Sie lernen, die Aromenvielfalt eines Weins bewusst wahrzunehmen und seine Qualität objektiv zu bewerten. Zusätzlich erfahren Sie, wie sich Wein und Speisen gegenseitig beeinflussen und welche Kombinationen das Geschmackserlebnis optimal abrunden.

Zum Abschluss widmen wir uns der fachgerechten Lagerung und dem perfekten Servieren von Wein. Sie erfahren, worauf es bei der idealen Aufbewahrung ankommt, wie Sie Wein professionell einschenken und mögliche Weinfehler erkennen.

Freuen Sie sich auf ein praxisnahes, genussvolles und lehrreiches Erlebnis in der Welt des Weins! 🍷

Präsenzunterricht: 5 Std. inkl. einer 20-minütigen Pause nach 2,5 Std.

Selbststudium vor dem Präsenzunterricht: Nach eigenem Ermessen. Empfohlene Einarbeitung in die Seminarunterlagen: 30 Std. +

Kursbeitrag ab 185,00 € inkl. MwSt.

Ihre Vorteile

- **Erfahrene Dozentin:** Franziska Niedermeier-Haller, WSET® Level 3 mit Auszeichnung, vermittelt fundiertes Fachwissen mit Leidenschaft und Expertise.
- **Hochwertige Weine:** Sie verkosten themenbezogene Weine hoher Qualität und schärfen Ihr sensorisches Verständnis.
- **Praxisnahe Inhalte:** Ob für den Alltag oder die Gastronomie – Sie erwerben wertvolle Kenntnisse, die Sie direkt anwenden können.
- **Angenehme Atmosphäre:** Lernen in entspannter und freundlicher Umgebung für ein genussvolles und lehrreiches Erlebnis.
- **Keine Verkaufsveranstaltung:** Unabhängige Wissensvermittlung ohne Verkaufsdruck – der Fokus liegt auf Bildung und Genuss.
- **Professionelle Seminarunterlagen:** Sie erhalten umfassende Unterlagen bereits im Vorfeld, um sich optimal auf das Seminar vorzubereiten.

Seminarinhalt

1. Verkostungstechnik – Geschmackliche Eindrücke beschreiben und bewerten können.
2. Die Wechselwirkungen von Wein & Speisen
3. Umwelteinflüsse im Weinbau – Auswirkungen auf Stil und Qualität.
4. Weinbereitung und Flaschenlagerung – Auswirkungen auf Stil und Qualität.
5. Bedeutende Trauben und Ihre Weinstile
6. Wein lagern und servieren – Weinfehler erkennen

Verkostungsproben

Verkostung von 13 internationalen Weinen.

- Riesling Rheingau
- Riesling Mosel (Große Lage)
- Beerenauslese
- Chardonnay BSA (Chablis)
- Chardonnay holzfassgereift
- Sauvignon Blanc Europa (Sancerre)
- Sauvignon Neuseeland
- Pinot Noir (Hautes Côtes de Nuits)
- Merlot, Cabernet Sauvignon (Bordeaux-Supérieur)
- Cabernet Sauvignon, Merlot (Pessac-Léognan Grand Cru Classé)
- Grenache (Châteauneuf-du-Pape)
- Tempranillo Crianza

Abweichungen von der Sorte vorbehalten.

Themeninhalte

1. Verkostungstechnik – Geschmackliche Eindrücke beschreiben und bewerten können.
 - Vorbereitung
 - Visuelle Wahrnehmung
 - Nase
 - Gaumen
 - Qualitätsbestimmung
2. Die Wechselwirkungen von Wein & Speisen
 - Süß, Umami, Säure, Salz
 - Schärfe
 - Intensität
 - Säure & Fett
3. Umwelteinflüsse im Weinbau – Auswirkungen auf Stil und Qualität.
 - Klima (kühl, gemäßigt, warm)
 - Klimatische Einflüsse (Breitengrad, Höhenlage, Hangneigung, Boden, Meere, Flüsse, Wolken, Niederschlag)
 - Anbau (Erträge, Spritzen)
 - Etikettangaben zum Traubenanbau (geographische Angaben, Rebenalter, Jahrgang)
4. Weinbereitung und Flaschenlagerung – Auswirkungen auf Stil und Qualität.
 - Bereitung von Weiß- Rosé und Rotweinen
 - Erzeugung von Süßweinen
 - Behälter
 - Biologischer Säureabbau
 - Hefesatz
 - Verschneiden
 - Flaschenlagerung
5. Bedeutende Trauben und Ihre Weinstile
 - Weintypen
 - Riesling
 - Chardonnay
 - Sauvignon Blanc
 - Cabernet Sauvignon
 - Merlot
 - Pinot Noir
 - Syrah
 - Grenache
 - Tempranillo
 - Etikettenangaben in Deutschland
 - Etikettenangaben in Frankreich
 - Etikettenangaben in Spanien
6. Wein lagern und servieren
 - Die optimalen Lagerbedingungen und Konservierungsmethoden für Wein.
 - Die ideale Serviertemperatur für verschiedene Weintypen und -stile.
 - Das richtige Verfahren zum Öffnen und Servieren von Wein.
 - Erkennen, wie häufige Fehler die Aromen und den Geschmack von Wein beeinflussen.

Teilnahmebedingungen

Veranstaltungsort

- HALLER-WEIN, Ranoldsberg 5a, 84428 Buchbach (Jubiläumskeller)

Anmeldung und Registrierung

- Bitte melden Sie sich bis spätestens 4 Wochen vor dem genannten Seminartermin (Aktuelle Termine finden Sie unter <https://www.haller-wein.de/termine/>) an.
- Anmeldung schriftlich über das Anmeldeformular, online über unsere Website oder per E-Mail.

Stornierung

- Die Veranstaltung findet statt, wenn sich mindestens 7 Personen anmelden.
- Sollte die Mindestteilnehmerzahl von 7 Personen nicht erreicht werden, behalten wir uns das Recht vor, das Seminar abzusagen.
- Alternativ haben die angemeldeten Personen die Möglichkeit, den fehlenden Restbetrag bis zur Gesamtsumme von 7 Teilnehmern zu übernehmen, um die Durchführung des Seminars zu gewährleisten.

Teilnahmegebühren

- Kosten: Siehe Anmeldeformular. Zahlung im Voraus per Überweisung oder PayPal.
- Rücktritt von Seiten der Teilnehmerin/des Teilnehmers bis 4 Wochen vor Seminarbeginn: 50% Erstattung. **Danach keine Erstattung möglich.**
- Im Falle einer Absage seitens HALLER-WEIN aufgrund zu geringer Teilnehmerzahl oder Nichtübernahme des Restbetrages wird die bereits gezahlte Teilnahmegebühr vollständig zurückerstattet.

Alter und rechtliche Anforderungen

- Mindestalter: 18 Jahre. Nachweis des Alters durch einen gültigen Ausweis erforderlich.

Vorbereitung

- Um das Beste aus unserem Seminar herauszuholen, empfehlen wir Ihnen, sich im Vorfeld mit den bereitgestellten Materialien vertraut zu machen. Diese vermitteln Ihnen die Grundlagen und helfen dabei, die Themen im Seminar aktiv mitzugestalten. Der Lernaufwand ist anspruchsvoll und lässt sich flexibel einteilen – erfahrungsgemäß benötigt man 30 Stunden der Vorbereitung, um gut gerüstet zu sein. So können wir die gemeinsame Zeit optimal nutzen und einen tieferen Einblick in die Materie gewinnen.
- Startzeit beachten! Bitte erscheinen Sie 20 Minuten vor Seminarbeginn. Wir starten nach der Anmeldung pünktlich!
- Bitte tragen Sie am Veranstaltungstag kein Parfüm auf und verzichten Sie auf Lippenstift!
- Bitte achten Sie auf neutralen Kleidergeruch statt z.B. übermäßigem Rauchgeruch.
- Ein Raucherbereich steht zur Verfügung. Wir bitten Sie jedoch, das Rauchen möglichst auf die Zeit nach der Veranstaltung zu verschieben und während der Pause darauf zu verzichten.
- Bitte kommen Sie gesättigt. Die Häppchen, dienen zur Abrundung des Abends nicht als volle Mahlzeit.

Verhaltensregeln

- Respektvoller Umgang mit Dozenten und Teilnehmern ist erforderlich. Übermäßiger Alkoholkonsum ist nicht gestattet.

Material und Ausstattung

- Die Materialien (Weinproben, Gläser, Notizen) werden gestellt. Ihre Seminarunterlagen zur Vorbereitung werden Ihnen zugesendet. Diese müssen Sie am Veranstaltungstag wieder mitbringen. Für eine Neuausgabe fallen Kosten in Höhe von 49,00 € an.

Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen

- Es gelten die aktuellen COVID-19-Vorgaben. Bei Krankheit bitten wir um rechtzeitige Benachrichtigung.

Zertifikate und Nachweise

- Teilnehmer erhalten auf Wunsch ein Teilnahmezertifikat nach dem Seminar.

Haftung und Versicherung

- Der Veranstalter haftet nicht für persönliche Gegenstände der Teilnehmer. Teilnehmer sind selbst für ihre Versicherung verantwortlich.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und einen genussvollen Abend!

Mit freundlichen Grüßen

Franziska Niedermeier-Haller

Inh. HALLER-WEIN

Anmeldeformular

Per WhatsApp-Foto: 0151 54403847 | Per E-Mail: mail@haller-wein.de

- Ja**, ich nehme mit insgesamt _____ Person(en) an dem **WEINSEMINAR Ebene 2 – Teil 1** teil.

Wunschtermin eintragen: _____.

Aktuelle Termine: <https://www.haller-wein.de/termine/>

Ab einer Teilnehmerzahl von 7 Personen:

- Standardpreis: 215 Euro inkl. MwSt. á Person
- Frühbucherrabatt: 185 Euro pro Person bei Anmeldung bis zu 8 Wochen vor dem Seminar
- Gruppenbuchung: 180 Euro pro Person

- Ja**, hiermit bestätige ich, dass ich die Teilnahmebedingungen (siehe PDF Teilnahmebedingungen: <https://www.haller-wein.de/weinseminare/>) für das Seminar gelesen und akzeptiert habe."

Vorname, Nachname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ort, Datum, Unterschrift:
