



Award in Wines (WSET/IWI) Level 3 für IHK geprüfte Sommeliers Start 01.04.2022

Monat	Kursbuch	Webinare 16:00 – 20:00 Uhr	Online-Verkostungen nach WSET Level 3 18:00 Uhr – 20:00 Uhr	Web-Based-Training	Präsenztage
April 2022	Kursbuch WSET Seite 1- 74	WEB 1 am 11.04.2022 Produktionsbedingungen & Weinherstellung	Frankreich: Bordeaux und Rhône	Tutorial 1-4	
	Kursbuch WSET Seite 75- 170	WEB 2 am 25.04.2022 Die Hauptweinbauregionen und deren Rebsorten	Europa: Riesling und Grüner Veltliner	Tutorial 5-8 Übungstest	
Mai 2022	Kursbuch WSET Seite 173 - 179	WEB 3 am 16.05.2022 Schaumweine der Welt Regionen und Herstellung	Prosecco und Cava	Tutorial 9-12 Übungstest	Präsenztage 1 am, 29.05.2022 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr Intensiv-Vorbereitung Verkostungstraining Weinbauregionen Europa
Juni 2022	Kursbuch WSET Seite 184 - 195	WEB 4 am 27.06.2022 Gespritzte Weine Regionen und Herstellung	I talien: Pinot Grigio Prüfungssimulation 1 Wein	Tutorial 12-14 Übungstest	Präsenztage 2 am, 13.06.2022 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr Intensiv-Vorbereitung Verkostungstraining Weinbauregionen Neue Welt
Juli 2022					9:00 Uhr – 12:00 Uhr am 03.07.2022 Prüfung WSET Level 3 Theorie Praxis

Alles Wichtige zum Lehrgangsstart:

- 1 x Verkostungs-Glas
- 8 x Verkostungsweine
- WSET Level 3 Kurs Unterlagen
- Handout „Lernen im Selbststudium“

WSET Award in Wines Level 3