

Lehrplanung WSET Level 2
Start: 25.04.2022, Ahrweiler

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
Mo	25.04.22	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau		4 Std.	14:15	Rotweibereitung: Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Weiß-, Rosé- und Süßweibereitung: Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint		4 Std.	
Di	26.04.22	09:00	Qualitäts- und Premium Weine: Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio/Pinot gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I		4 Std.	13:15	Qualitäts- und Premium Weine: Merlot, Cabernet Sauvignon II Syrah/Shiraz Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, <u>Pinotage</u>		4 Std.	
Mi	27.04.22	09:00	Italien - weiße Rebsorten Italien - rote Rebsorten Schaumweine I		4 Std.	13:15	Schaumweine II Aufgespritete Weine Wiederholung, Feedback		4 Std.	
Fr	20.05.22				4 Std.	14:00	Prüfung WSET Level 2		4 Std.	

Stand: 13.07.2021/FV

3 Tage à 8 Unterrichtsstunden
0,5 Tag Prüfung