



Lehrplanung WSET Level 3
Start: 16.04.2023, Ahrweiler

Tag	Datum	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Beginn	Thema	Dozent	Dauer	Zusatz
So	16.04.23	09:00	Begrüßung/Vorstellungsrunde WSET: Kurseinführung und Verkostungstechnik (WSET) Natürliche Faktoren und menschliche Einflüsse im Weinberg		4 UE à 45 Min	14:15	WSET: Menschliche Faktoren, die Stil, Qualität und Preis beeinflussen Weißweine: Deutschland, Elsass, Österreich, Ungarn (Tokaj)		4 UE à 45 Min	
Mo	17.04.23	09:00	WSET: Weißweine: Burgund, Loire, Bordeaux Rosé- und Rotweine: Bordeaux, Süd-West und Loire		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Rotweine: Burgund Weiß- und Rotweine: Nördliche Rhône		4 UE à 45 Min	Exkursion Weingut
Di	18.04.23	09:00	WSET: Weiß-, Rosé- und Rotweine: Südliche Rhône und Südfrankreich Rotweine aus Spanien Weißweine aus Spanien und Portugal Rotweine aus Nordspanien Weißweine aus Norditalien		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Weine aus Zentral- und Mittelitalien Rotweine aus Portugal Weine aus Griechenland		4 UE à 45 Min	
So	07.05.23	09:00	WSET: Premium Rotweine der Neuen Welt Premium Weißweine der Neuen Welt		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Regionale Spezialitäten der Neuen Welt		4 UE à 45 Min	
Mo	08.05.23	09:00	WSET: Schaumweine		4 UE à 45 Min	13:15	WSET: Aufgespritzte Weine Prüfungsvorbereitung		4 UE à 45 Min	
So	11.06.23	09:00	Prüfung WSET Level 3							

Stand: 03.11.2022 | VS | Lehrplanung unter Vorbehalt

5 Tage à 8 Unterrichtsstunden

0,5 Tage Prüfung