



## Rahmenplan Assistant Sommelier inkl. WSET Level 2 | Start 04.03.2024

	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Modul 1	Mo 04.03.2024	09:00 - 12:15	Begrüßung und Kurseinführung Einführung Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau	13:15 - 16:30	Rotweinbereitung: Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo Weiß-, Rosé- und Süßweinbereitung: Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint
	Di 05.03.2024	09:00 - 12:15	Qualitäts- und Premium Weine: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier, Albariño Merlot, Cabernet Sauvignon I	13:15 - 16:30	Qualitäts- und Premium Weine: Merlot, Cabernet Sauvignon II, Syrah/Shiraz, Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage
	Mi 06.03.2024	09:00 - 12:15	Weiß- und rote Rebsorten Italien Schaumweine I	13:15 - 16:30	Schaumweine II Gespritete Weine Wiederholung, Feedback
Modul 2	Do 11.04.2024	09:00 - 12:15	Weinland Deutschland	13:15 - 16:30	Weinland Frankreich
	Fr 12.04.2024	09:00 - 12:15	Die Aufgaben eines Sommelier Sensorik von Speise und Wein	13:15 - 16:30	Prüfung Assistant Sommelier (Praktisch) Prüfung WSET Level 2 Prüfung Assistant Sommelier (Mündlich)
				ca. 17:00	Zertifikatsübergabe im IWI

Stand: 28.06.2023 | Termine unter Vorbehalt

4,5 Tage Unterricht (davon 4 Tage à 8 UE und 0,5 Tag à 4 UE)  
0,5 Tage Prüfung (4 UE)