

ASSISTANT SOMMELIÈRE/ SOMMELIER INKL. WSET® LEVEL 3

Präsenzlehrgang | Kursplan | Start 02.08.2026



Wir senden Dir ca. vier Wochen vor Lehrgangsstart:

- WSET® Level 3 Kursbuch „Wein: Alles über Stil und Qualitäten“
- Zugangsdaten zur IWI-Lernwelt mit Tutorials und Übungstests

| | Datum | Zeit | Lehrgangsinhalte | Zeit | Lehrgangsinhalte |
|---------|-------------|---------------|---|---------------|---|
| Modul 1 | So 02.08.26 | 09:00 - 12:30 | Kurseinführung und Verkostungstechnik nach WSET® Level 3 | 13:30 - 17:15 | Natürliche und Menschliche Faktoren im Weinberg und im Keller |
| | Mo 03.08.26 | 09:00 - 12:30 | Weinstile aus Deutschland, Österreich und Ungarn | 13:30 - 17:15 | Weinstile aus Frankreich |
| | Di 04.08.26 | 09:00 - 12:30 | Weinstile aus Frankreich Weinstile aus Spanien, Portugal und Italien | 13:30 - 17:15 | Weinstile aus Spanien, Portugal und Italien |
| Modul 2 | So 30.08.26 | 09:00 - 12:30 | Weinstile der Neuen Welt (Neuseeland, Südafrika und Australien) | 13:30 - 17:15 | Weinstile der Neuen Welt (Nord- und Südamerika) |
| | Mo 31.08.26 | 09:00 - 12:15 | Schaumweine | 13:15 - 16:30 | Gespritzte Weine Prüfungsvorbereitung |
| | Di 01.09.26 | 09:00 - 12:15 | Sensorik von Speise und Wein | 13:15 - 16:30 | Gläserkunde Gästeberatung |
| Prüfung | Mo 28.09.26 | 10:00 - 16:30 | Prüfung WSET® Level 3 Prüfung Assistant Sommelière/ Assistant Sommelier (IWI) Zertifikatsübergabe und Sektempfang | | |