



# ASSISTANT SOMMELIER/-IÈRE inkl. WSET® Level 3

## Kursplan | Fernlehrgang | Start 01.07.2026



### Dein Begrüßungspaket zum Lehrgangsstart:

WSET® Level 3 Kursunterlagen | Zugangsdaten zur Lernwelt | 1 x Verkostungs-Glas | 5 x Verkostungsweine

	Kursbuch/ Studienbrief	Webinare	Präsenzphasen
<b>Juli</b> 2026	<b>Kursbuch:</b> WSET® Level 3 „Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten“	<b>WEB0</b> <b>Do, 02.07.2026:</b> Willkommen im IWI, Lernen Lernen (18:00 - 19:00 Uhr)	
<b>August</b> 2026	<b>SB1:</b> „Der Assistent im Restaurant“	<b>WEB1</b> <b>Mo, 17.08.2026:</b> Der Assistent (18:00 - 19:00 Uhr)	
<b>September</b> 2026	<b>SB2:</b> „Arbeiten am Tisch des Gastes“		<b>PRÄSENZPHASE 1</b> <b>Sa, 05.09.2026:</b> Verkostung WSET®, Weinbau und Kellertechnik <b>So, 06.09.2026:</b> Rebsorten und Weinstile aus Frankreich (jeweils 09:00 - 17:00 Uhr)
<b>Oktober</b> 2026	<b>SB3:</b> „Weinland Deutschland“	<b>WEB2</b> <b>Di, 06.10.2026:</b> Weißweine aus Deutschland, Österreich, dem Elsass und Tokaj (18:00 - 20:00 Uhr)	
<b>November</b> 2026	<b>SB4:</b> „Sensorik von Speise und Wein“	<b>WEB3</b> <b>Di, 17.11.2026:</b> Sensorik von Speise und Wein (18:00 - 19:00 Uhr)	
<b>Dezember</b> 2026		<b>WEB4</b> <b>Di, 15.12.2026:</b> Gespritete Weine (18:00 - 20:00 Uhr)	
<b>Januar</b> 2027			<b>PRÄSENZPHASE 2</b> <b>Sa, 30.01.2027:</b> Rebsorten und Weinstile aus Spanien, Portugal und Italien, Schaumweine <b>So, 31.01.2027:</b> Rebsorten und Weinstile der Neuen Welt (jeweils 09:00 - 17:00 Uhr) <b>PRÜFUNGSTAG:</b> <b>Mo, 01.02.2027:</b> Prüfung WSET® Level 3 und Mündliches Fachgespräch