

JUNIOR SOMMELIÈRE/ JUNIOR SOMMELIER INKL. WSET® LEVEL 2

Präsenzlehrgang | Kursplan | Start 09.11.2026



Wir senden Dir ca. zwei Wochen vor Lehrgangsstart:

- WSET® Level 2 Kursbuch „Wein: Was das Etikett verrät“
- Zugangsdaten zur IWI-Lernwelt mit Tutorials und Übungstests

	Datum	Zeit	Thema	Zeit	Thema
Modul 1	Mo 09.11.26	09:00 - 12:45	Einführung in die Verkostungstechnik Faktoren im Weinbau	13:45 - 17:15	Faktoren in der Weinbereitung Stilweine der Rebsorten: Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo, Riesling, Chenin blanc, Sémillon, Furmint
	Di 10.11.26	09:00 - 12:45	Stilweine der Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier und Albariño	13:45 - 17:15	Stilweine der Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage
	Mi 11.11.26	09:00 - 12:45	Stilweine der roten und weißen italienischen Rebsorten Schaumweine Gespritete Weine	13:45 - 17:15	Weinland Deutschland Sensorik von Speise und Wein Gästeberatung
Modul 2	So 13.12.26	10:00 - 16:30	Prüfung WSET® Level 2 Prüfung Junior Sommelière/ Junior Sommelier (IWI) Zertifikatsübergabe und Sektempfang		