

## WSET® Level 1 Award in Wines

In dem Kurs geht es um traditionelle und internationale Weintypen sowie um die wichtigsten Rebsorten und Anbauggebiete. Es wird vermittelt, wie man professionell Weine probiert und beschreibt. Da die meisten Verkaufsgespräche mit dem Thema Essen und Wein beginnen, wird an praktischen Beispielen die Harmonie von Wein und Speisen geübt. Am Ende des Kurses steht ein schriftlicher Test; er ist die Voraussetzung für das Originalzertifikat aus London. Der Kurs kann als firmeninternes Seminar in der Mitarbeiterschulung eingesetzt werden. Dabei ist ausreichend Zeit für firmenspezifische Themen vorgesehen wie Warenpräsentation, Kundenansprache, Service, etc. Die Weinmuster kommen natürlich aus dem firmeneigenen Sortiment.

Bei einem offenen Kurs bringen die Teilnehmer Prospekte und Preislisten aus ihrem Betrieb mit, die in den Tag einfließen.

Themen:

- Weintypen international
- Rebsorten und Anbauggebiete
- Wein probieren und beschreiben
- Umgang mit Wein im Handel
- Wein und Speisen

Die kompletten Lehr- und Lerninhalte finden Sie in der WSET Level 1 Broschüre (pdf download)

Dauer / Uhrzeit

Ganztages-Seminar von 9 - ca.18 Uhr

Weitere Leistungen

Arbeitsbuch deutsch, Wein- und Speiseprouben, Prüfung, Originalzertifikat aus London, Mittagessen in Kursgebühren enthalten

Hier geht es zu den AGB und allen Einzelheiten des Kurses.

### Sensorik

#### Wissenswertes

Trinktemperatur °C

