

WSET® Level 2 Award in Wines

|

Das WSET® Level 2 findet an folgenden Tagen, jeweils von 9-18 Uhr im SardoVINO statt.

Freitag, 01. Mai 2026

Sonntag, 03. Mai 2026

Montag, 04. Mai 2026

Das WSET® Level 2 Award in Wines richtet sich an Weinbegeisterte und Berufseinsteiger aus Handel und Gastronomie. Der Lehrplan kommt direkt von WSET® London und ist, abgesehen von regionalen Schwerpunkten, weltweit einheitlich. Der Ablauf eines Level 2 WSET-Kurses verbindet Theorie und Praxis auf ideale Weise: Du erhältst spannende Einblicke in bedeutendsten Rebsorten und Stilistiken der Weinwelt und setzt dein Wissen direkt bei fachlichen Verkostungen um. Dabei probierst du verschiedene Weine, analysierst sie und entwickelst ein feines Gespür für die richtige Bewertung anhand des WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein®. Die Kurse werden von Carolin Corongiu durchgeführt, einer Winzerin, Dipl. Weinbetriebswirtin, DipWSET in Wines und WSET Certified Educator. Das Seminar findet an drei Sonntagen statt. Während dieser Tage tauchen wir gemeinsam in folgende Themen ein.



Chardonnay und Pinot Noir
Sauvignon und Cabernet
Syrah / Shiraz / Grenache
Riesling
Spanien / Italien / Portugal
Sekt u. Schaumwein
Likörweine

Die Prüfung findet am Nachmittag des letzten Kurstages statt und besteht aus einem Multiple-Choice-Test mit insgesamt 50 Fragen, die du in 60 Minuten beantworten musst. Um zu bestehen, brauchst du mindestens 55%. Alle Infos zu den Lerninhalten und zur Prüfung findest du in der WSET Level 2 Broschüre (pdf download). Neben der aktiven Mitarbeit im Kurs solltest du etwa 11 Stunden private Lernzeit einplanen, um dich optimal vorzubereiten. Die Unterlagen schicken wir dir direkt nach deiner Buchung, damit du genug Zeit hast, dich vorzubereiten. Das Mindestalter für den Kurs liegt bei 16 Jahren, bei unter 18-Jährigen ist eine schriftliche Einwilligung der Erziehungsberechtigten erforderlich.

Weitere Informationen

Dauer / Uhrzeit
3 Tage Vollzeit von 9 – 18 Uhr

Weitere Leistungen
deutsches Lehrbuch, Wein, 1 Prüfung, Original Certificate von WSET® London,
Mittagessen in Kursgebühren enthalten

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

Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

