

WSET® Level 3 Award in Wines

Das WSET® Level 3 ist nicht direkt über den Onlineshop buchbar. Die Terminabsprache erfolgt individuell. Bei Interesse bitten wir um direkte Kontaktaufnahme per E-Mail an info@sardovino.de oder telefonisch unter 07141/7029351.

WSET® Level 3 Award in Wines sind ideal für alle, die sehr weinbegeistert sind, eine Karriere in der Weinbranche anstreben oder Fachleute aus der Weinbranche, die ihr Wissen vertiefen möchten. Der Zugang zum WSET Level 3 Kurs setzt den Abschluss des WSET Level 2 Awards oder den Nachweis entsprechender fachlicher Kenntnisse oder Berufspraxis voraus. Das Seminar besteht aus 14 Lektionen, die auf fünf volle Tage verteilt sind. Die Unterrichtszeiten sind jeweils von 9 bis 18 Uhr. Der Ablauf eines Level 3 WSET-Kurses verbindet Theorie und Praxis auf ideale Weise: Du erhältst tiefe Einblicke in die 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 3 Systematisches Verkosten von Wein®. Die Kurse werden von Carolin Corongiu durchgeführt, einer Winzerin, Dipl. Weinbetriebswirtin, DipWSET in Wines und WSET Certified Educator.



Themen

- Einführung in die Degustation / Weinrecht
- Einführung Weinbau und Kellertechnik
- Die französischen Weinregionen
- Champagne und andere Schaumweine
- Deutschland / Österreich
- Griechenland / Tokaj
- Italien / Spanien / Portugal
- Sherry / Port / ähnliche Weine
- Nord - und Südamerika
- Australien / Neuseeland / Südafrika

Die Prüfung findet 2 Wochen nach dem letzten Kurstag statt und ist ein integraler Bestandteil des Kurses. Sie besteht aus drei Teilprüfungen: Zunächst gibt es einen Multiple-Choice-Test mit 50 Fragen, um das Weinwissen zu überprüfen. Anschließend folgen fünf Kurzantworten zu verschiedenen weinfachlichen Themen, bei denen du dein Fachwissen unter Beweis stellst. Abschließend wird deine Verkostungskompetenz in einer Blindverkostung getestet, bei der du eine fachgerechte Weinbeschreibung nach dem WSET®-Schema anfertigen sollst.

Die Prüfung nehmen bei WSET® akkreditierte Prüfer ab. Die Auswertung der Tests erfolgt durch WSET®Awards in London. Die Prüfungsbestimmungen können hier als PDF heruntergeladen werden Die erfolgreich abgelegte Prüfung ist Voraussetzung für das WSET® Diploma Studium. Alle Lehr- und Lerninhalte sowie alle Informationen zur Prüfung findest du in der WSET Level 3 Broschüre (pdf download)

Neben deiner Mitarbeit im Kurs solltest du etwa 52 Stunden für Übung und Lektüre einplanen, um dich gut vorzubereiten. Die Unterlagen schicken wir dir direkt nach deiner Buchung, damit du genug Zeit hast. Wichtig: Du musst mindestens 16 Jahre alt sein. Wenn du unter 18 bist, brauchst du eine schriftliche Zustimmung deiner Eltern oder Erziehungsberechtigten.

Weitere Informationen

Dauer / Uhrzeit
5 Tage Vollzeit von 9 – 18 Uhr

Leistungen

deutsches Lehrbuch, Unterrichtsskripte + Handouts, 60 Wein + Schaumweinstichproben, 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

