

# HALLER-WEIN

## WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 2

Das HALLER-WEIN *WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 2*, ist für Weinliebhaber gedacht, die geringe Vorkenntnisse haben. Es eignet sich für Personen aus dem privatem Bereich und Servicekräfte aus der Gastronomie, die sich allgemein für Wein interessieren und ihre Kenntnisse darüber erweitern wollen. Das *WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 2* baut auf die Vorkenntnisse des *WEINSEMINARS Ebene 2 - Teil 1* auf. Erfolgreiche Teilnehmer sind in der Lage, die aus Teil 1 erlernte Verkostungstechnik noch gezielter anzuwenden und den Stil und die Qualität weiterer 8 Reben im Sektor Stillweine einschätzen zu können.

Kursdauer: 5 Std. inkl. 30 Minuten Pause nach 2,5 Std.

Kursbeitrag ab 110,00 € inkl. MwSt.

## Seminarinhalt

1. Anwenden der Verkostungstechnik
2. Weinstiele
3. Analyse der Umwelteinflüsse der Verkostungsproben
4. Etikettangaben richtig lesen und deuten können

## Verkostungsproben

Verkostung von 13 internationalen Weinen, teils von hervorragender Qualität.

- Pinot Grigio
- Grauburgunder
- Grauburgunder holzfassgereift
- Chenin Blanc Europa
- Chenin Blanc Südafrika
- Gewürztraminer
- Chianti
- Montepulciano
- Primitivo
- Ripasso
- Amarone
- Ricioto

Abweichungen von der Sorte vorbehalten.

## Verpflegung

- Wasser
- Brot
- Häppchen in der Pause

## Themeninhalte

1. Anwenden der Verkostungstechnik
  - Visuelle Wahrnehmung
  - Nase
  - Gaumen
  - Qualitätsbestimmung
  
2. Analyse der Umwelteinflüsse der Verkostungsproben
  - Klima (kühl, gemäßigt, warm)
  - Klimatische Einflüsse (Breitengrad, Höhenlage, Hangneigung, Boden, Meere, Flüsse, Wolken, Niederschlag)
  - Anbau (Erträge, Spritzen)
  
3. Etikettangaben richtig lesen und deuten können
  - zum Traubenanbau (geographische Angaben, Rebenalter, Jahrgang)
  - der Verkostungsproben (Deutschland, Italien, Frankreich, Südafrika)
  
4. Weinbereitung
  - Analyse der Weinbereitungspraktiken anhand der Verkostungsproben (Bereitung von Weiß-  
Rosé und Rotweinen, Behälter, Verschneiden)
  
5. Bedeutende Trauben und Ihre Weinstile
  - Weintypen
  - Pinot Grigio/ Grauburgunder
  - Chenin Blanc
  - Gewürztraminer
  - Sangiovese
  - Montepulciano
  - Zinfandel/ Primitivo
  - Corvina, Rondinella, Molinara

## Teilnahmebedingungen

### Veranstaltungsort

- HALLER-WEIN, Ranoldsberg 5a, 84428 Buchbach (Jubiläumskeller)

### Anmeldung und Registrierung

- Bitte melden Sie sich bis spätestens 2 Wochen vor dem genannten Seminartermin (Aktuelle Termine finden Sie unter <https://www.haller-wein.de/termine/>) an.
- Anmeldung schriftlich über das Anmeldeformular, online über unsere Website oder per E-Mail.

### Stornierung

- Die Veranstaltung findet statt, wenn sich mindestens 10 Personen anmelden.
- Sollte die Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen nicht erreicht werden, behalten wir uns das Recht vor, das Seminar abzusagen.
- Alternativ haben die angemeldeten Personen die Möglichkeit, den fehlenden Restbetrag bis zur Gesamtsumme von 10 Teilnehmern zu übernehmen, um die Durchführung des Seminars zu gewährleisten.

### Teilnahmegebühren

- Kosten: Siehe Anmeldeformular. Zahlung im Voraus per Überweisung oder PayPal.
- Rücktritt von Seiten der Teilnehmerin/des Teilnehmers bis 2 Wochen vor Seminarbeginn: 50% Erstattung. Danach keine Erstattung möglich.
- Im Falle einer Absage seitens HALLER-WEIN aufgrund zu geringer Teilnehmerzahl oder Nichtübernahme des Restbetrages wird die bereits gezahlte Teilnahmegebühr vollständig zurückerstattet.

### Alter und rechtliche Anforderungen

- Mindestalter: 18 Jahre. Nachweis des Alters durch einen gültigen Ausweis erforderlich.

### Vorbereitung

- Um das Beste aus unserem Seminar herauszuholen, empfehlen wir Ihnen, sich im Vorfeld mit den bereitgestellten Materialien vertraut zu machen. Diese vermitteln Ihnen die Grundlagen und helfen dabei, die Themen im Seminar aktiv mitzugestalten. Der Lernaufwand ist überschaubar und lässt sich flexibel einteilen – erfahrungsgemäß reichen einige Stunden der Vorbereitung, um gut gerüstet zu sein. So können wir die gemeinsame Zeit optimal nutzen und einen tieferen Einblick in die Materie gewinnen.
- Startzeit beachten! Bitte erscheinen Sie 20 Minuten vor Seminarbeginn. Wir starten nach der Anmeldung pünktlich!
- Bitte tragen Sie am Veranstaltungstag kein Parfüm auf und verzichten Sie auf Lippenstift!
- Bitte achten Sie auf neutralen Kleidergeruch statt z.B. übermäßigem Rauchgeruch.
- Ein Raucherbereich steht zur Verfügung. Wir bitten Sie jedoch, das Rauchen möglichst auf die Zeit nach der Veranstaltung zu verschieben und während der Pause darauf zu verzichten.
- Bitte kommen Sie gesättigt. Die Häppchen, dienen zur Abrundung des Abends nicht als volle Mahlzeit.

### Verhaltensregeln

- Respektvoller Umgang mit Dozenten und Teilnehmern ist erforderlich. Übermäßiger Alkoholkonsum ist nicht gestattet.

### Material und Ausstattung

- Alle Materialien (Weinproben, Gläser, Notizen) werden gestellt.

### Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen

- Es gelten die aktuellen COVID-19-Vorgaben. Bei Krankheit bitten wir um rechtzeitige Benachrichtigung.

### Zertifikate und Nachweise

- Teilnehmer erhalten ein Teilnahmezertifikat am Ende des Seminars.

### Haftung und Versicherung

- Der Veranstalter haftet nicht für persönliche Gegenstände der Teilnehmer. Teilnehmer sind selbst für ihre Versicherung verantwortlich.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und einen genussvollen Abend!

Mit freundlichen Grüßen

Franziska Niedermeier-Haller

Inh. HALLER-WEIN

## Anmeldeformular

Per WhatsApp-Foto: 0151 54403847 | Per E-Mail: [mail@haller-wein.de](mailto:mail@haller-wein.de)

**Ja**, ich nehme mit insgesamt \_\_\_\_\_ Person(en) an dem *WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 2* teil.

**Wunschtermin eintragen:** \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_

Aktuelle Termine: <https://www.haller-wein.de/termine/>

Ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen:

- Standardpreis: 120 Euro inkl. MwSt. á Person
- Frühbucherrabatt: 110 Euro pro Person bei Anmeldung bis zu 4 Wochen vor dem Seminar
- Gruppenbuchung: 115 Euro pro Person

**Ja**, hiermit bestätige ich, dass ich die Teilnahmebedingungen (siehe PDF Teilnahmebedingungen: <https://www.haller-wein.de/weinseminar/>) für das Seminar gelesen und akzeptiert habe.“

Vorname, Nachname:

---

Straße, Hausnr.:

---

PLZ, Ort:

---

Telefon:

---

E-Mail:

---

Ort, Datum, Unterschrift:

---