

# WSET® LEVEL 3

## Award in Wines

### Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

### GRUNDLAGEN & EINFÜHRUNG

#### Weine systematisch verkosten

Professionelle und systematische Weinverkostung: Fachbegriffe, Optik und Farbauswahl, Geruchs- und Geschmackseinteilung, die richtige Begriffswahl, Gesamterscheinungsbild

#### Önologie – vom Weinberg in die Flasche

Rebsortenkunde, klimatische Faktoren, Böden, Risiken der natürlichen Faktoren, Schädlinge und Krankheiten, Weinbaupraktiken, Reifung, Verschnitt, Klärung, Stabilisierung, Weinbereitung, Verpackung und Verschlüsse

### WEINE DER WELT UND DIE SENSORIK ALS BASISBAUSTEIN

#### Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten

Länderspezifische Rebsortenkunde, Etikettenbeschreibung, Sensorik von Speisen und Wein, Weinanbau und Herstellung von Weinen, Schaumwein und gespritzte Weine

#### Sensorik

Einteilung der Sinnesorgane (Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett), Weinfehler erkennen, Verbindung von Speisen und Wein, Geschmacksintensität

#### Die internationale Welt der Weine

Herkunft und Einordnung der Hauptanbaubereiche Europas & der Neuen Welt, Rebsortenkunde Europa & Neue Welt, Beschreibung von Etiketten, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Einführung in den Weinservice

### Schaumwein

Herstellungsverfahren und Besonderheiten, Grundlagen und Einordnung von Schaumweinen nach Herkunft, Qualität und Stil

#### Gespritzte Weine

Einordnung von gespritzten Weinen nach Herkunft, Qualität und Stil; Herstellungsverfahren und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsländer

#### Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Öffnen der Weinflasche, Dekantieren des Weines

#### Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Übungsbuch (ÜB)	Onlinetest (OT)	Onlinevorlesung (OV)	Videotutorial (VT)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)	Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie					<b>WEB:</b> Check-In-Webinar <b>WBT:</b> Zeit- und Selbstmanagement	
1		<b>OT 1:</b> Önologie		<b>VT 1-4:</b> Weißwein systematisch verkosten <b>VT 5-8:</b> Rotwein systematisch verkosten	<b>WEB 1:</b> Önologie – vom Weinberg in die Flasche	<b>PP 1:</b> Europa und die Neue Welt <i>2 Tage</i>  <b>PP 2:</b> Prüfungstraining: Sensorik und Weinverkostung <i>2 Tage</i>
2	<b>ÜB 1:</b> Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten				<b>WEB 2:</b> Sensorik	
3			<b>OV 1:</b> Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren			
4		<b>OT 2:</b> Europäische Weine	<b>OV 2:</b> Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen		<b>WEB 3:</b> Schaumwein <b>WEB 4:</b> Gespritete Weine	
5						
6		<b>OT 3:</b> Süßwein, Schaumwein, gespritete Weine <b>OT 4:</b> Wein & Speisen	<b>OV 3:</b> Prüfungsvorbereitung Level 3			

**ABSCHLUSSPRÜFUNG:** Zertifikatsprüfung WSET® Level 3 (Theorie & Tasting)