

# Stefan Metzner

## *Seminare & Beratung*

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



Tasting Training für Weinakademiker  
Schaumweine

Als WSET certified educator und amtierender "Laureat des Ambassadeurs de Champagne – Bester Champagnerausbilder Europas" biete ich ein Verkostungstraining für angehende Weinakademiker, Interessierte und Schaumweinliebhaber an.

Es gibt verschiedene Sessions:

- Klassiker Europas
- Die Welt der Blanc de Blancs
- regionale Spezialitäten
- der Einfluss von Weinbau und Kellertechnik auf den Stil von Weinen

Zielgruppe

Volljährige, weininteressierte Personen die bereits über Verkostungserfahrung verfügen und sich für geführte Verkostungen nach dem WSET SAT / Weinakademiker Verkostungssystem interessieren.

Zielsetzung:

- Optimierung der Punkte durch clevere Verkostungsnotizen
- Präzision in der Verkostung aller strukturellen Eigenschaften
- Erstellen einer vollständigen Verkostungsnotiz
- Beurteilung der Qualität und des Reifungspotentials
- Beurteilung der Qualität eines Weins

Leistungen:

- Verkostungssamples hochwertiger, typischer Weine
- SAT als Datei
- Tasting Session (ca 120 Minuten) mit Besprechung der Verkostungsnotizen
- individuelles Feedback zu Ihrer Verkostungsnotiz (optional)
- professionelle Verkostungsnotiz zu jedem Wein

**Stefan Metzner**

**Seminare & Beratung**

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



Ablauf:

Sie erhalten in jeder Session 6 Verkostungsmuster.  
Sie verkosten 2 mal 3 Weine mit einer Fragestellung und fertigen Ihre Verkostungsnotiz an. Die Fragen entsprechen den Fragen der Prüfung zum Diploma.  
Jeder Wein wird dann einzeln am gebuchten Termin ausführlich besprochen.  
Sie erhalten ein Feedback zu einer Verkostungsnotiz falls Sie das wünschen

In jeder Session werden 6 Weine verkostet und ausführlich besprochen.  
Dabei liegt der Fokus zwar auf den sensorischen Eigenschaften der Weine und dem Verfassen einer soliden Verkostungsnotiz, es gibt jedoch auch Anregungen für Formulierungen und die Herangehensweise um eine optimale Punktzahl zu erreichen.

Jede Session dauert in etwa 120 Minuten  
Sie erhalten zu jedem Wein meine Verkostungsnotiz als Vorschlag

Hier finden Sie ein Muster einer Verkostungsnotiz:  
F - Champagne - De Sousa – BdB GC Reserve

Dieses Training können Sie nur als Präsenzveranstaltung buchen !