



SCHULUNGEN 2017

Qualität • Genuss • Sensorik • Seminare
s • Sensorik • Seminare • Workshops
Qualität • Workshops • Genuss • S
• Genuss • Sensorik • Seminare • W
nsorik • Seminare • Genuss • Works
Workshops • Genuss • Seminare •
nsorik • Qualität • Workshops • G
• Workshops • Genuss • Seminare
s • Sensorik • Seminare • Workshop
• Workshops • Genuss • Seminare •
nsorik • Qualität • Workshops • G
Qualität • Genuss •  Sensorik • Seminare
Qualität • Workshops • Genuss • S



I Basisseminare

ZIELGRUPPE: Weininteressierte aus Naturkosthandel, Reformhäusern, Weinfachhandel, Gastronomie und Getränkefachgroßhandel

THEMEN:

- + Grundlagen des biologischen Weinbaus und Vergleich zur konventionellen Produktion
- + Grundlagen der Wein- und Schaumweinbereitung
- + Rechtliches rund um das Thema Biowein: Weinetikett, Qualitätsstufen etc.
- + Weinsensorik: Einführung in die Verkostung anhand ausgewählter Weine
- + Einführung in die Weinsortimentsgestaltung und die Weinberatung
- + Klärung häufig gestellter Fragen: Veganer Wein? Histaminfreier Wein? Wein ohne Schwefelzusatz?

SEMINARGEBÜHREN: 79,00 € p. P. inkl. gemeinsamem Mittagessen. Bis 10 Tage nach der Veranstaltung verrechnen wir gerne den kompletten Seminarbetrag mit Ihrer Bestellung von mind. Warenwert 350,00 € netto bei uns!



Bioweinseminar in Hannover

TERMIN: Dienstag, 23.05.2017

DAUER: 10:00 – ca. 17:00 Uhr

SEMINARORT: Hotel Loccumer Hof,
Kurt Schumacher Straße 14/16, 30159 Hannover

HINWEIS: ca. 5 min fußläufig vom Hauptbahnhof Hannover
mit entsprechendem Anschluss an ÖNVP und Bahn

**Bitte beachten Sie auch unseren Gastro-Workshop
am Montag, den 22.05.2017 in Hannover**

Bioweinseminar in Köln

TERMIN: Montag, 25.09.2017

DAUER: 10:00 – ca. 17:00 Uhr

SEMINARORT: Rotonda Business Club, Pantaleonswall 27,
50676 Köln

HINWEIS: Anreise (ÖNVP) mit den Tramlinien 12, 15, 16, 18,
Haltestelle Eifelstraße

**Bitte beachten Sie auch unsere Workshops für
Fortgeschrittene am Dienstag, den 26.09.2017 in Köln**



II Workshops

Gastroworkshop in Hannover

TERMIN: Montag, 22.05.2017

DAUER: 16:00 – ca. 20:00 Uhr

ZIELGRUPPE: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Gastronomie und Gastronomie-affinem Getränkefachhandel

THEMEN:

- + Warum Biowein in der Gastronomie?
 - + Basics des biologischen Weinbaus
 - + Verkostung ausgewählter Weine für Offenausschank, Bankett- und à la Carte-Geschäft
 - + Die Winzer hinter unseren Weinen: Bilder und Geschichten
-

SEMINARORT: Kochschule 'Ma Petite Cuisine',
Davenstedter Straße 60, 30453 Hannover

HINWEIS: Anreise (ÖNVP) mit der U9,
Haltestelle Bernhard-Caspar-Str.

SEMINARGEBÜHREN: 79,00 € p. P. inkl. Fingerfood-Imbiss.
Bis 10 Tage nach der Veranstaltung verrechnen wir gerne
den kompletten Seminarbetrag mit Ihrer Bestellung von
mind. Warenwert 200,00 € netto bei uns!

**Bitte beachten Sie auch unser Basisseminar
am Dienstag, den 23.05.2017 in Hannover**



Workshops für Fortgeschrittene in Köln

TERMIN: Dienstag, 26.09.2017

DAUER: 9:00 – ca. 17:30 Uhr

ZIELGRUPPE: ambitionierte Weinverkäufer/innen mit Vorkenntnissen

WEINSPEZIFISCHE SENSORIK

Workshop vormittags (09:00 – ca. 13:00 Uhr)

- + Aromaparcours
 - + praktische Übungen zur Differenzierung von Weinhaltstoffen
 - + professionelle, nachvollziehbare Weinbeschreibung
 - + Weinfehler und Weinstile erkennen: Verkostung speziell präparierter Muster
-

BIOWEIN PRÄSENTIEREN UND VERKAUFEN

Workshop nachmittag:s (14:00 – ca. 17:30 Uhr)

- + der Markt für Biowein und seine Käufergruppen
 - + erfolgreiche Konzepte im Handel mit Bioweinen
 - + Sortiments-, und Preisgestaltung
 - + Warenpräsentation
 - + Weinberatung und Verkaufsgespräch
-

SEMINARORT: Rotonda Business Club, Pantaleonswall 27, 50676 Köln

HINWEIS: Anreise (ÖNVP) mit den Tramlinien 12, 15, 16, 18, Haltestelle Eifelstraße

SEMINARGEÜHREN DER WORKSHOPS: 79,00 € p. P. inkl. gemeinsamem Mittagessen für einen Workshop pro Seminartag. Bei Buchung von beiden Workshops pro Seminartag betragen die Seminargebühren nur 149,00 € p. P. Bis 10 Tage nach der Veranstaltung verrechnen wir gerne den kompletten Seminarbetrag mit Ihrer Bestellung von mind. Warenwert 350,00 € (einen Workshop pro Seminartag) bzw. 500,00 € netto (beiden Workshops pro Seminartag) bei uns!

Bitte beachten Sie auch unser Basisseminar am Montag, den 25.09.2017 in Köln

Philipp Wittmann



III Besuch bei unseren Produzenten

Philipp Wittmann & Walfried Sander, Rheinhessen

TERMIN: Montag, 26.06.2017

DAUER: 09:00 – ca. 18:00 Uhr

INHALTE:

- + **Weinbergbegehung:** Wandern Sie zusammen mit **Walfried Sander** durch seine Weinbergslagen in Gau-Odernheim, entdecken Sie mit **Philipp Wittmann** seine prestigereiche Lagen rund um Westhofen
- + **Weinkellerbesichtigung** und **Verkostung der gutseigenen Weine** zusammen mit den jeweiligen Winzern.
- + Entdecken Sie die individuelle Handschrift unserer beiden rheinhessischen Winzern und ihre persönlichen Ansätze, Bioweine zu erzeugen: **Biodynamie** und vorbildliche Kreislaufwirtschaft bei **Sander** und **Riesling-Weltspitze** bei Wittmann
- + **gemeinsames Mittagessen** in einem naheliegendem Restaurant





SEMINARORTE:

Weingut Wittmann

Mainzer Straße 19, 67593 Westhofen, Tel. 06244 905036

Weingut Walfried Sander

Wormser Straße 64, 55239 Gau-Odernheim, Tel. 06733 385050

Den Startpunkt des Tages teilen wir Ihnen mit Ihrer Anmeldebestätigung mit.

SEMINARGEBÜHREN DER WEINGUTSBESUCHE:

149,00 € p. P. inkl. gemeinsamem Mittagessen.

Bis 10 Tage nach der Veranstaltung verrechnen wir gerne den kompletten Seminarbetrag mit Ihrer Bestellung von mind. Warenwert 500,00 € netto bei uns!

HINWEIS:

Für die Weinbergbegehung bitte an entsprechendes Schuhwerk, Kleidung und Sonnenschutz denken.



Weitere Informationen erhalten Sie bei unserer
Kundenbetreuung:

Telefon: 07774 - 93 13 0
E-Mail: verkauf@riegel.de

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Unsere aktualisierten Schulungstermine sowie
Seminarorte finden Sie unter

www.riegel.de/weinseminare



Peter Riegel Weinimport GmbH
Steinäcker 12 · D-78359 Orsingen

Telefon: 07774 - 93 13 0 · Fax: 07774 - 93 13 810

E-Mail: info@riegel.de · www.riegel.de