



**WEINTRINKEN
WILL
GELERNT
SEIN**

ZH

AUG19 - JUN20

WEINSEMINAR 1

GRUNDLAGEN

DIE WELT DES WEINS
GUT ZU WISSEN
WEINSENSORIK
DEGUSTATION
DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN
UMGANG MIT WEIN
PRAKTISCHE TIPPS
BLINDDEGUSTATION REINSORTIGER WEINE
RIESLING / CHARDONNAY / SAUVIGNON BLANC
CABERNET SAUVIGNON / PINOT NOIR / SYRAH-SHIRAZ



DIESES WEINSEMINAR RICHTET SICH AN ALLE WEINGENIESSER,
ES SIND KEINE BESONDEREN VORAUSSETZUNGEN NOTWENDIG.

WEINSEMINAR 2

FOLGEKURS

DER GUTE WEIN
WELT DER AROMEN
WEINFehler
WEINBEWERTUNGEN
SCHAUMWEIN & SÜSSWEIN
NATURAL & ORANGE WINE
MODERNIST VS TRADITIONALIST
SCHWARZE WEINGLÄSER
MUNDGEBLASENE WEINGLÄSER
BLINDVERKOSTUNG DIVERSE SPITZENWEINE
SENSORIKTRAINING (AROMAPARCOURS)



DIESES WEINSEMINAR RICHTET SICH AN ALLE WEINGENIESSER,
EMPFEHLENSWERT SIND DIE IM WEINSEMINAR 1 VERMITTELTEN
KENNTNISSE UND FERTIGKEITEN.

ANMELDUNG & INFO

WWW.WEINBASICS.CH / INFO@WEINBASICS.CH

KURS DATEN 2019 / 2020

WS 1	FREITAG	23. AUGUST	2019
	DONNERSTAG	12. SEPTEMBER	2019
	FREITAG	04. OKTOBER	2019
	DONNERSTAG	31. OKTOBER	2019
	DONNERSTAG	14. NOVEMBER	2019
	FREITAG	29. NOVEMBER	2019
	FREITAG	10. JANUAR	2020
	FREITAG	21. FEBRUAR	2020
	FREITAG	27. MÄRZ	2020
	FREITAG	17. APRIL	2020
WS 2	DONNERSTAG	21. NOVEMBER	2019
	FREITAG	13. DEZEMBER	2019
	FREITAG	24. APRIL	2020
	FREITAG	05. JUNI	2020

KURSORT

RESTAURANT CAFE BOY / SAAL ROSA LUXEMBURG (1. UG)
KOCHSTRASSE 2 - 8004 ZÜRICH

FR / SA 18:15 - 18:45 APÉRO / 18:45 - 22:15 SEMINAR
DO 18:00 - 18:30 APÉRO / 18:30 - 22:00 SEMINAR

KOSTEN

CHF 130.00 WEINSEMINAR 1
CHF 140.00 WEINSEMINAR 2
CHF 260.00 WEINSEMINAR 1 + 2
MAXIMAL 20 TEILNEHMER PRO SEMINAR

KURSLEITER

PATRICE BACHMANN (OENOLOGE & WEINCOACH)

LEISTUNGEN PRO KURS

KURSUNTERLAGEN MIT AROMARAD
HOCHWERTIGE DEGUSTATIONSWEINE (10 WEINE)
KLEINES NACHTESSEN
3.5 STUNDEN WEINSEMINAR