



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum Mosel

www.dlr-mosel.rlp.de

Kontakt Oenologie

OENOTELEFON: [06531 / 956 440](tel:06531956440)

OENOMAIL: dlr4-oeno@dlr.rlp.de

*Sandra Frieden / Leon Heimes /
Anne Leyendecker / Peter Meurer /
Josef Linden / Achim Rosch*

KIS KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE
MOSEL & AHR

Nr. 04_25

28.03.2025

SENSORIKSCHULUNGEN

**Aufgrund hoher Nachfrage bieten wir vier weitere Termine unserer
Sensorikschulungen an**

Sensorikschulungen – Aromen riechen und erkennen lernen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre Sensorikkenntnisse für die praktische Umsetzung während der Weinbereitung als auch für die Kundenkommunikation zu schulen bzw. aufzufrischen. Erlernen Sie in den Schulungen **positive** oder **negative Weinaromen** zu erfassen und zu benennen. Ziel ist es, dass Sie durch Erkennen und entsprechende Wiederholungen der Riechproben Ihre Sensorikkenntnisse verfestigen.

In unserem Labor bereiten wir hierfür verschiedene authentische Geruchsmuster vor, mit denen wir die Schulung durchführen. Neben den eigenen Geruchsmustern kommen auch so genannte „Aromastifte“ zum Einsatz.

Unser Angebot umfasst vier Kurse. Zwei Kurse zum Thema positive Weinaromen und zwei Kurse zum Thema negative Weinaromen (bzw. Weinfehler). Wir haben die Kurse extra am Vor- und Nachmittag hintereinandergelegt, so dass bei Interesse auch beide Kurse gebucht werden können.

Die Teilnahme an der Schulung ist kostenlos. Da der Kurs im Sensorikraum mit entsprechenden Kabinen stattfindet, ist die Teilnehmerzahl je Kurs auf 14 Personen begrenzt.

Am Ende der Schulung erhalten alle Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat.

Sensorikschulungen:		
Dienstag, 8. April 2025	Kurs: positive Aromen	Beginn: 10:00 – Ende ca. 11:30 Uhr
Dienstag, 8. April 2025	Kurs: negative Aromen	Beginn: 13:00 – Ende ca. 14:30 Uhr
Mittwoch, 9. April 2025	Kurs: positive Aromen	Beginn: 10:00 – Ende ca. 11:30 Uhr
Mittwoch, 9. April 2025	Kurs: negative Aromen	Beginn: 13:00 – Ende ca. 14:30 Uhr

Ausgebucht

Weitere Termine Sensorikschulungen:

Dienstag, **15. April 2025** Kurs: **positive Aromen** Beginn: 10:00 – Ende ca. 11:30 Uhr
<https://www.dlr-mosel.rlp.de/DLR-Mosel/Termine/nach-Datum/DLR08990>

Dienstag, **15. April 2025** Kurs: **negative Aromen** Beginn: 13:00 – Ende ca. 14:30 Uhr
<https://www.dlr-mosel.rlp.de/DLR-Mosel/Termine/nach-Datum/DLR08991>

Mittwoch, **16. April 2025** Kurs: **positive Aromen** Beginn: 10:00 – Ende ca. 11:30 Uhr
<https://www.dlr-mosel.rlp.de/DLR-Mosel/Termine/nach-Datum/DLR08994>

Mittwoch, **16. April 2025** Kurs: **negative Aromen** Beginn: 13:00 – Ende ca. 14:30 Uhr
<https://www.dlr-mosel.rlp.de/DLR-Mosel/Termine/nach-Datum/DLR08995>

Anmeldungen bis zum 10. April möglich unter: www.dlr-mosel.rlp.de - Termine - Ort: Steillagenzentrum (Sensorikraum) | Gartenstr. 18 | 54470 Bernkastel-Kues

Kontakt bei Rückfragen: Sabine.Schneider@dlr.rlp.de

Ihr Team Oenologie des DLR Mosel

[Hier](#) können Sie sich schnell und unkompliziert vom Newsletter abmelden.