



WB 

Weiterbildungs-
akademie

Weinsensorik

geschmacksbildende
Aromen erkennen und
verstehen

Halbtageskurs an der BOKU



»wie schmeckt der Wein?«

universität des lebens

Universitätskurs »Weinsensorik«

– Theorie und Praxis

Kurzinfo:

- Dauer: Halbtageskurs
- Abschluss: Teilnahmezertifikat
- Sprache: deutsch
- Teilnahmeplätze: 16
- Lehrgangsgebühren: € 95,-
inkl. Kursunterlagen

„Wie schmeckt der Wein?“

– der Kurs bietet den Teilnehmenden wissenschaftlich fundiertes Wissen zu önologischen Grundlagen (Weinchemie, Produktionsfaktoren) der Weinsensorik.

Das Wissen um diese und sensorische Faktoren der Aromenwahrnehmung ermöglicht das Erkennen und Verstehen geschmacksbildender Aromen im sensorischen Profil von Weinen.

Überprüft werden die Erkenntnisse aus den theoretischen Grundlagen in der integrierten Verkostungseinheit.

Abhaltdatum + Kursort:

Freitag 12.04.2024, nachmittags/abends
Universitäts- und Forschungszentrum Tulln (UFT),
Konrad Lorenz Str. 24, 3430 Tulln an der Donau

Frühjahrskurs 2024 Anmeldung offen →

- begrenzte Zahl an Teilnahmeplätzen
- Anmeldeschluss: 10.03.2024

<https://short.boku.ac.at/uk-weinsensorik>

