



Schlau

*Seminarprogramm für Handel,
Gastronomie, Weinwirtschaft
und Weingenießer 2012*

INHALT

Vorwort	4
A) Seminar für Weingenießer	
Weingenießerseminar	5
B) Einzelseminare Weinprofis	6
• Anerkannter Berater für Deutschen Wein	7
• Sensorik I	8
• Sensorik II	9
• Aufbau-seminar Weinland Deutschland	10
• Seminar Professionalität und Freundlichkeit auf Messen	11
• Seminar für Weinmajestäten	12
• Weininformationsreise	13
C) Gruppenseminare Weinprofis	
• Basisseminar Deutscher Wein	14
• Anerkannter Berater für Deutschen Wein	15
• Weinsensorik I	16
• Weinsensorik II	17
• Vorträge und Weinproben	18
D) Weinreise für Dozenten und Ausbilder	20
E) DWI-Sommelier-Cup	22
Wir stellen uns vor	24

Mit dem DWI weinfit werden!

Angebote von Weinseminaren gibt es wie Sand am Meer, aber kein Anbieter hat eine so lange Erfahrung und Präsenz auf dem Markt wie das Deutsche Weininstitut (DWI)! In über 30 Jahren haben wir schon mehr als 100.000 Seminar-Teilnehmer zum Anerkannten Berater / Anerkannten Beraterin für Deutschen Wein geschult.

Profitieren deshalb auch Sie von unserem Seminarangebot! Unsere Seminare werden zu einem Top-Preis-Leistungsverhältnis und mit einem sehr hohen Qualitätsstandard durchgeführt. Wir bieten außerdem eine produktneutrale und wertfreie Informationsvermittlung, und unsere Seminarleiter verfügen über eine ausgeprägte Fachkompetenz.

Für Einzelinteressenten werden alle Seminare (ausgenommen das Basisseminar) zu langfristig festgelegten Terminen im Wein- und Parkhotel in Nierstein durchgeführt. Das Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ wird zusätzlich in Kooperation mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule in München, Berlin und Hamburg durchgeführt.

Weingenießerseminare, Basisseminare sowie Seminare „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und Weinsensorik-Seminare können bei rechtzeitiger Terminvereinbarung an jedem Ort durchgeführt werden.

Interessenten wenden sich bitte direkt an:

Deutsches Weininstitut GmbH
Aus- und Weiterbildung
Gutenbergplatz 3-5
55116 Mainz
Telefon 06131 / 28 29 47
Telefax 06131 / 28 29 60
E-Mail: kirstin.denzer@deutscheweine.de
www.deutscheweine.de

Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:
www.deutscheweine.de/Weinseminare

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum 01.01.2012 bis 31.12.2012.

Alle Preisangaben inklusive MwSt.

Weingenießerseminar

Teilnehmer: Weinfreunde, die ihr Weinwissen auf angenehme Weise aktualisieren und ergänzen wollen

Dauer: Tagesseminar, 10.00 bis 20.30 Uhr

Seminarziel: Erlangung von mehr Sicherheit im Umgang mit Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Weinbau in Deutschland
- Wein probieren und unterscheiden
- Informationsweinprobe
- Kleine Erinnerungsprobe
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen: Weinlesebuch
Aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr für Einzelinteressenten:

Pro Person 135,00 €,
Pausenverpflegung, Lunch und
kulinarische Weinprobe inbegriffen

Gebühren für Inhouse-Seminare:

Pro Person 55,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 825,00 € Mindestpauschale

Termine in Nierstein für Einzelinteressenten:

14.04., 01.09., 08.12.

Termine für Inhouse-Seminare:

Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06131 / 28 29 45 an jedem Ort



Ihr Weg zum Weinprofi beginnt mit dem „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“, **dem** Grundlagenseminar für alle, die beruflich mit Wein zu tun haben.

Im Sensorik-Seminar I werden Grundkenntnisse zur Sensorik vermittelt und durch intensives Training die sensorischen Fähigkeiten gesteigert, die im Sensorik-Seminar II noch weiter ausgebaut werden.

Fachliche Kenntnisse zur Weinbereitung und deutschen Weinwirtschaft sowie die Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten können mit dem Aufbauseminar „Weinland Deutschland“ erzielt werden.

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: 1,5 Tage inkl. Pausen

Seminarziel: Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine, kleine Vergleichsprobe
- Harmonie von Wein & Speise
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen: Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, Aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat "Anerkannter Berater für Deutschen Wein" bzw. Teilnahmebescheinigung

Gebühren: Pro Person 135,00 €, Verpflegung inbegriffen

Termine: **Nierstein:**
16./17.01., 27./28.02., 26./27.03., 23./24.04.,
21./22.05., 25./26.06., 13./14.08., 17./18.09.,
29./30.10., 26./27.11.

München:
12./13.03., 15./16.10.

Berlin:
17./18.04., 17./18.10.

Hamburg:
27./28.02., 12./13.09.

Sensorik-Seminar I

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein; Voraussetzung ist das Zertifikat "Anerkannter Berater für Deutschen Wein"

Dauer: 2 Tage 1. Tag 13.00 – 21.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 20.30 Uhr

Seminarziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining mit Aromen
- Sensorikübungen
- Vergleichsprobe
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr: Pro Person 265,00 €, Verpflegung inbegriffen

Termine: 06./07.02., 07./08.05., 27./28.08., 08./09.10., 03./04.12.

Seminarort: Wein- und Parkhotel, Nierstein



Aufbauseminar Weinland Deutschland mit Abschlussprüfung

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; Voraussetzung ist das Zertifikat "Anerkannter Berater für Deutschen Wein"; Teilnehmer, die sich für die WSET DIPLOMA WINES AND SPIRITS-Ausbildung zum Weinakademiker qualifizieren möchten

Dauer: 3 Tage
 1. Tag 13.00 – 20.30 Uhr
 2. Tag 09.00 – 21.30 Uhr
 3. Tag 09.00 – 15.30 Uhr

Seminarziel: Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die deutsche Weinwirtschaft
- Terroir, Mikroklima und Geologie
- Kellertechnik & Weinrecht
- Systematische Weinbeschreibung und -identifizierung
- Weinbau
- Fingerfood und Wein
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Betriebsbesuch

Seminarunterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Die positiv abgelegte Prüfung ermöglicht die Teilnahme am „Aufbauseminar II Wines and Spirits International“ in Geisenheim (nähere Informationen sind bei der Weinakademie Österreich unter www.weinakademie.at erhältlich); erfolgreiche Absolventen des „Aufbauseminar II“ qualifizieren sich zur Aufnahme in das WSET DIPLOMA WINES AND SPIRITS – die internationale Ausbildung zum Weinakademiker!

Seminargebühr: Pro Person 390,00 €, Verpflegung inbegriffen

Termin: 24. – 26.09.

Seminarort: Wein- und Parkhotel Nierstein

Professionalität und Freundlichkeit auf Messen

Teilnehmer:	Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft, Standpersonal auf Messen
Dauer:	Tagesseminar 09.00 – 17.00 Uhr
Seminarziel:	Erlangung von mehr Kompetenz, einer höheren Kommunikationsfähigkeit und Kreativität
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktaufnahme • Besucher und ihre Ziele • Messeaktivitäten • Auf Messen verkaufen • Diversity-Management: interkulturelle Kompetenz am Messestand
Seminarunterlagen:	Arbeitsmappen
Abschluss:	Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
Seminargebühr:	Pro Person 230,00 €, Verpflegung inbegriffen
Dozent:	Max Gläseke, H-I-T-S-TRAINING®
Termin:	24.01.
Seminarort:	Deutsches Weininstitut, Mainz



Seminar „Deutscher Wein“ für Weinmajestäten

Teilnehmer: Weinmajestäten aus allen deutschen Anbaugebieten auf Orts- und Gebietsebene

Dauer: 2 Tage 1. Tag 09.00 – 22.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 17.30 Uhr

Seminarziel: Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, mehr Sicherheit beim öffentlichen Auftritt erlangen

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Grundlagen der Sensorik und Weinbeschreibung
- Kernpunkte der Weinbereitung, Führung durch Weinberg und Keller
- Die deutschen Anbaugebiete und das Terroir
- Harmonie von Wein & Speise in Theorie und Praxis
- Die ansprechende Moderation der Weinprobe
- Der Auftritt der Weinmajestät
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen: Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr: Pro Person 200,00 €, Verpflegung inbegriffen

Dozentin: Simone Renth-Queins, Dipl. Ing. Weinbau & Oenologie (FH), Deutsche Weinkönigin 1999/2000

Termin: 16./17.03.

Seminarort: Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim



Weininformationsreise Pfalz

Reisen Sie mit uns drei Tage in die „Toskana Deutschlands“ - die Pfalz!

Die Pfalz bietet viele Superlative: Die größte Rieslingrebebläche Deutschlands, das größte Weinfest der Welt in Bad Dürkheim, aber auch die erste und bekannteste Weinroute, die Deutsche Weinstraße.

Wein, wunderschöne Landschaften, Sehenswürdigkeiten und Kulinarik, vereint in einem spannenden Rahmenprogramm erwarten Sie.

Das ausführliche Programm sowie die Anmeldeunterlagen können Sie ab Januar 2012 bei uns anfordern.

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft. Empfohlen wird das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.

Programm: Bitte fordern Sie ab Januar 2012 unser ausführliches Programm an!

Dauer: 3 Tage

Seminargebühr: Pro Person 380,00 €, Übernachtung, Verpflegung, Betriebsbesuche inbegriffen

Termin: 24./25./26.06.



Basisseminar Deutscher Wein

- Teilnehmer:** Junge Auszubildende und Berufsanfänger in Gastronomie & Handel mit geringen Weinkenntnissen
- Dauer:** Tagesseminar, 08.30 bis 18.00 Uhr
- Seminarziel:** Erlangung allgemeiner Grundkenntnisse über deutschen Wein
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
 - Kernpunkte zur Weinbereitung
 - Kleine Etikettenkunde
 - Informationsweinprobe
- Seminarunterlagen:** Weinlesebuch, Arbeitsblätter
Aktuelle Informationsschriften
- Abschluss:** Freiwilliger Abschlusstest
Zertifikat über erfolgreiche Teilnahme bzw. Teilnahmebescheinigung
- Seminargebühr:** Pro Person 35,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 525,00 € Mindestpauschale
- Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter
Tel. 06131 / 28 29 45 an jedem Ort



Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

- Teilnehmer:** Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein
- Dauer:** 1,5 Tage inkl. Pausen
- Seminarziel:** Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Die natürlichen Produktionsbedingungen
 - Die 13 deutschen Anbaugebiete
 - Die wichtigsten Rebsorten
 - Weinbereitung und Weinrecht
 - Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
 - Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
 - Schäumende Getränke
- Seminarunterlagen:** Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, Aktuelle Informationsschriften
- Abschluss:** Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung
- Seminargebühr:** Pro Person 50,00 € bei mind. 15 Personen; bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale
- Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 45 an jedem Ort

Für Betriebe können wir dieses Seminar im „Baukastensystem“ anbieten. Dabei stellt das DWI das Seminar, den Referenten, die Seminarunterlagen und das Zertifikat zur Verfügung.

Betriebe haben die Möglichkeit, sich mit einem regionalen bzw. unternehmensspezifischen Programmpunkt und/oder einem Rahmenprogramm z. B. Winzerbesuch, Keller-/Betriebsführung, Weinprobe oder kulinarische Weinprobe einzubringen.

Weinsensorik I

- Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein; Voraussetzung ist das Zertifikat "Anerkannter Berater für Deutschen Wein"
- Dauer:** Tagesseminar, 10.00 bis 18.30 Uhr
- Seminarziel:** Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung
- Inhalte:**
- Einführung in die Sensorik
 - Sensibilitätstraining
 - Große Vergleichsprobe
 - Sensorikübung
- Seminarunterlagen:** Arbeitsmappen
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Seminargebühr:** 1.275,00 € bei max. 15 Personen
- Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 45 an jedem Ort



Weinsensorik II

- Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; Voraussetzung ist das Zertifikat "Anerkannter Berater für Deutschen Wein" sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I
- Dauer:** Tagesseminar, 09.00 bis 18.00 Uhr
- Seminarziel:** Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Inhalte:**
- Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse
 - Degustationsübung
 - Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
 - Mängel, Fehler und Krankheiten
- Seminarunterlagen:** Arbeitsmappen
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Seminargebühr:** 1.475,00 € bei max. 15 Personen
- Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 45 an jedem Ort



Sonderseminare, Fachweinproben, Vorträge

Einzelne Module der standardisierten Seminare können für betriebsinterne Sonderseminare zusammengefügt und mit Schwerpunktvorträgen ergänzt werden.

Zudem ist bei rechtzeitiger Terminabsprache die Durchführung von themenbezogenen Fachweinproben oder Vorträgen zu einzelnen Schwerpunktthemen möglich.

Konditionen: Die Durchführung der betriebsinternen Sonderseminare und Fachweinproben ist teilweise davon abhängig, welche Serviceleistungen vom Betrieb selbst erbracht werden können.

Die Seminargebühren richten sich nach Art und Umfang der beanspruchten Leistung, Teilnehmerzahl sowie Dauer der Veranstaltung und Umfang des Sach- und Personalaufwandes.



Zu unseren Weinen empfehlen wir Original SELTERS, den zertifizierten Weinbegleiter

Anette Closheim
Weingut Konrad Closheim
Nahe

Johannes Graf
von Schönburg-Glauchau
Weingut Schloss Westerhaus
Rheinessen

Carmen Krück
Weingut Werner Krück
Pfalz

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau



Der Ursprung guten Geschmacks



SELTERS Leicht
Dezent feinperlend der perfekte Begleiter
zu trockenen Weißweinen mit ausgeprägter
Säure, aus z. B. Riesling, Weißburgunder
und leichten Rotweinen aus z. B. Pinot Noir



SELTERS Naturell
Lässt mit zurückhaltender Stille kraftvolle,
körperreiche Weiß- und Rotweine, wie
z. B. Barrique-Weine bestens zur Geltung
kommen



SELTERS Classic
Mit seinem ausgewogenen Kohlensäure-
gehalt ideal zu mildereren Rebsorten wie
z. B. Gutedel, Silvaner, Grauburgunder
und edelsüßen Weinen



Detailinformationen zur wissenschaftlichen Studie der
Hochschule RheinMain / Fachbereich Geisteswissenschaften finden Sie unter www.selters.de



DEUTSCHES
WEININSTITUT



GENERATION
RIESLING

Rheingau



Original SELTERS ist exklusiver Partner der Sommelier Union Deutschland, des Deutschen Weininstitutes, der Generation Riesling und des Rheingauer-Weinverbandes.

Weininformationsreise Saale-Unstrut

Entdecken Sie mit uns das nördlichste der deutschen Anbauggebiete – Saale-Unstrut! Das 735 ha große Weinanbaugebiet Saale-Unstrut zählt mit seinen 30 verschiedenen Rebsorten und über 40 Weingütern zu den kleinen Anbaugebieten in Deutschland. Weinberge mit Steilterrassen, jahrhundertealten Trockenmauern und romantischen Weinbergshäuschen prägen die landschaftlich reizvolle Weinregion Saale-Unstruts. Zudem geben mittelalterliche Burgen und mystische Stätten ein besonderes Ambiente. Wein, herrliche Landschaften und Kultur garantieren drei außergewöhnliche Tage, die neben den Betriebsbesuchen und kulinarischen Genüssen auch ein spannendes Rahmenprogramm versprechen.

Das ausführliche Programm sowie die Anmeldeunterlagen können Sie ab Januar 2012 bei uns anfordern.

Teilnehmer: Für Personen, die aus beruflichem oder privatem Interesse ihr erworbenes Weinwissen an Andere weitergeben oder dies beabsichtigen

Teilnahmevoraussetzungen: Nur für Teilnehmer mit nachweislicher Dozententätigkeit

Programm: Bitte fordern Sie ab Januar 2012 unser ausführliches Programm an!

Dauer: 3 Tage

Seminargebühr: Pro Person 300,00 €, Übernachtung, Verpflegung Betriebsbesuche inbegriffen

Termin: 22./23./24.07.





www.schott-zwiesel.de

Genießen in Perfektion.

Die Marke Schott Zwiesel steht in der internationalen Spitzengastronomie und Zuhause für höchste Ansprüche. Das patentierte Tritan®-Kristallglas ist brillant und besonders bruch- und spülmaschinenfest. Erleben Sie perfekte Funktionalität und klares Design.

Das Glas der Profis.
Genießen in Perfektion.



SCHOTT
ZWIESEL

Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute und Nachwuchskräfte aus Gastronomie und Handel am 11. und 12. November 2012 zum Sommelier-Cup 2012 nach Mainz ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Weinproben, in denen es Rebsorten oder Weinfehler zu erkennen gilt. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen. Am Ende des Vormittags des zweiten Tages werden fünf Finalteilnehmer/innen feststehen, die sich am Nachmittag im Rahmen konkreter Kunden-/Gast-Beratungssituationen bewähren müssen.

Eine Fachjury, der u. a. Vertreter der Sommelier-Union Deutschland, der Hotelfachschule Heidelberg sowie dem Verband der Servermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V. angehören, wird dann den Gewinner oder die Gewinnerin des DWI-Sommelier-Cups 2012 bestimmen. Die Finalisten erhalten attraktive Stipendien für die fachliche Weiterbildung im In- und Ausland.



Teilnahmebedingungen:

- Qualifikation:** Weinfachkenntnisse und Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie/Handel
- Mindestalter:** 18 Jahre
- Teilnehmeranzahl:** max. 50 Personen
- Teilnahmegebühr:** 50,00 Euro/Person
- Termin:** 11. – 12. November 2012
- Ort:** Hyatt Regency Mainz
- Anmeldung:** Online über www.deutscheweine.de – Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup oder schriftlich/per E-Mail an:
Deutsches Weininstitut,
Abteilung Gastronomie & Handel,
Gutenbergplatz 3 – 5, 55116 Mainz,
Tel. 06131 / 28 29 45, Fax: 06131 / 28 29 60,
E-Mail: claudia.krauss@deutscheweine.de
- Anmeldeschluss:** 19. Oktober 2012





Claudia Krauß

Dipl.-Betriebswirtin (FH)

Ressortleiterin Aus-/Weiterbildung,
Ihre Ansprechpartnerin für Terminvereinbarungen für Inhouse-
Seminare



Andreas Völkel

staatl. gepr. Betriebsökonom Hotellerie, Gastronomie

Kurt Jannett

staatl. gepr. Hotelbetriebswirt

Seminarleiter im Auftrag des DWI


Nur einige unserer Schulungspartner



Auswärtiges Amt





The background of the image is a soft-focus photograph. On the right side, a wine glass filled with a golden liquid is visible. On the left side, there are dark green, leafy plants. The overall lighting is bright and airy.

Deutsches Weininstitut GmbH
Aus- und Weiterbildung
Postfach 16 60 · 55006 Mainz
Telefon 06131 / 28 29 47
Telefax 06131 / 28 29 60
E-Mail: kirstin.denzer@deutscheweine.de