sommelierkurser.dk
Keeeeeend den på smagen!

Lektionsplan ChampagneSommelier/uddannelsen 2025

Sted & Dato	6/4 Knapp	27/4 Knapp	15/6 Knapp	22/6 Knapp	29/6 Knapp
Lektion	Historie, Druerne, Fremstilling, Typerne	Høsten, Etiketten, Områderne,	Klassifikationen, Årgangene, Mad & Champagne	Opsamling på alt.	Eksamen INFO KOMMER.
Pensum	Bog: Side 26-34 Historie Side 70-98 Fremstil. Side 119-131 Typer Slide på dagen	Bog: Side 59-69 Side 119-131 Side 99-114 Slide på dagen	Bog: Side 115-118 Side 147-161 Slide på dagen		
Praktisk	Smagning af NV Champagne Blindsmagning	Smagning af BB & BN Blindsmagning	Smagning af Vintage og Rosé Blindsmagning	Blindsmagning Af alle slags.	

sommelierkurser.dk
Keeeeeend den på smagen!