

Weinanbau und Keltertechnik

Am ersten Tag erfährst du alles rund um die Weinrebe und deren Anbau, damit du der nächste Jungwinzer des Jahres wirst.

Am zweiten Tag geht es um den Alkohol, von der Gärung bis zur Wirkung.

Am dritten Tag fahren wir zum sächsischen Staatsweingut „Schloss Wackerbarth“ nach Radebeul. Erleben die Weinlandschaft, das Weingut vom Weinberg bis in den Keller inklusive einer Weinverkostung. Dieses Event verursacht allerdings Kosten (Bus, Führung und Verkostung), so dass ihr mit einem Kostenanteil von 30 € rechnen müsst.

Am vierten Tag wird es praktisch und ihr stellt eigenen Wein her.

Die betreuenden Lehrer sind Frau Deutrich und Herr Berg