

Universitätskurs

Herstellung von Spezialweinen





Universitätskurs

Herstellung von Spezialweinen

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/herstellung-spezialweinen

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 20

04

Struktur und Inhalt

Seite 26

05

Methodik

Seite 34

06

Qualifizierung

Seite 42

01

Präsentation

Die einzigartigen Eigenschaften von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und solchen mit Schleier, die unter anderem als Spezialweine eingestuft werden, machen es fast unmöglich, ein und dasselbe Produkt mit exakt denselben Bestandteilen herzustellen. Der Schlüsselfaktor für die Unternehmen, um sich zu unterscheiden, sind jedoch zweifellos die Fachleute, die an der Weinherstellung beteiligt sind, darunter natürlich auch Ernährungswissenschaftler. Dieser spezielle Bereich hilft bei der Zufuhr von Nährstoffen und der idealen Menge, damit die erzeugten Weine eine anspruchsvolle Qualität aufweisen und dem Verbraucher Vorteile bieten. Aus diesem Grund hat TECH ein 100%iges Online-Programm entwickelt, das sich eingehend mit den Weinsorten befasst, um die Kenntnisse von Absolventen der Ernährungswissenschaften zu aktualisieren, die in diesen Sektor einsteigen möchten, oder von Fachleuten, die bereits in diesem Bereich tätig sind.





“

Mit diesem Universitätskurs werden Sie in nur 150 Stunden die Faktoren des Klimas und des biologischen Zyklus der Rebe verstehen, die die Herstellung von Spezialweinen beeinflussen"

Angesichts des starken Wettbewerbs auf dem Weinmarkt gehen die Unternehmen noch einen Schritt weiter. Ziel ist es, den Produktionsprozess von der Anpflanzung bis zur Abfüllung zu perfektionieren und dabei nicht nur auf die Ästhetik des Produkts und seinen Geschmack zu achten, sondern auch auf seine Aromen, seine Dichte und vor allem auf seine Nährstoffzusammensetzung. All dies erfordert die Unterstützung von hochqualifizierten Fachleuten, die mit den Sorten der Spezialweine und ihren Eigenschaften auf dem Laufenden sind.

Aus diesem Grund hat TECH ein Programm entwickelt, das sich an Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere Fachleute richtet, die ihre theoretischen und praktischen Kenntnisse erweitern und die Herstellung von Spezialweinen optimieren möchten. Ein Abschluss, der die von den Ernährungsfachleuten geforderte Präzision und Qualität anstrebt und sich mit den verschiedenen Weinsorten befasst, wie z. B. den natürlichen Süßweinen, den Likörweinen, den Schleierweinen und vielen anderen. Gleichzeitig wird dieses Programm von einer Gruppe erfahrener Dozenten aus diesem Bereich unterstützt, die sorgfältig ausgewählt wurden, um die Inhalte vorzubereiten und den Studenten das Wissen zu vermitteln.

Darüber hinaus hat TECH eine Reihe innovativer pädagogischer Instrumente integriert, die den Studiengang zu einer lebendigen und bereichernden Erfahrung machen. Der Zugang zu diesem Programm ist somit universell, und die Studenten können dank der Flexibilität, die die TECH bietet, unabhängig von ihrer Situation lernen. Darüber hinaus steht den Fachleuten ein herunterladbares Nachschlagewerk zur Verfügung, das, sobald es auf ihrem elektronischen Gerät gespeichert ist, auch ohne Internetverbindung konsultiert werden kann.

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Spezialweinen** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Önologie und Weinbau vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Warten Sie nicht länger und heben Sie sich von den anderen Ernährungswissenschaftlern im Weinsektor ab, indem Sie mehr über die einzelnen Bestandteile und die Herkunftsorte der Süßweine erfahren"

“

Sie beherrschen die Zusammensetzung von Spätweinen noch nicht? Nehmen Sie an der Kontrolle von Zucker und Säuren teil, dank der theoretischen und praktischen Kenntnisse, die dieses Programm vermittelt"

Zu den Dozenten des Programms gehören Spezialisten aus der Branche, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie renommierte Fachleute von Referenzgesellschaften und angesehenen Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Natürliche Süßweine mit Edelfäule und Schleierweine werden meist biologisch angebaut. Fördern Sie dieses System dank des von TECH angebotenen Know-hows.

Sind Sie daran interessiert, Ihre Fähigkeiten in der Weinbranche zu perfektionieren? Gehen Sie auf die verschiedenen Weinkategorien ein, damit Sie zur Qualität der Ergebnisse beitragen können.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses in Herstellung von Spezialweinen ist die Erweiterung und Aktualisierung der Kenntnisse von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen Fachleuten, die sich für die chemische und ernährungswissenschaftliche Zusammensetzung von Spezialweinen interessieren. Ein Programm, das darauf abzielt, die Fähigkeiten der Fachleute zu perfektionieren, so dass sie in der Lage sind, ihr Interesse an der Unterscheidung von Weinen zu zeigen und jede der Typologien und ihre Klassifizierung sicher zu bestimmen. Um dies zu erreichen, werden die Studenten unter anderem in die Sorten von Likörweinen, gespritzten Weinen, natürlichen Süßweinen und deren Reifung eingeführt.



“

Erreichen Sie Ihre Ziele und beeinflussen Sie den Kaloriengehalt spezieller Weine, um deren Qualität zu erhalten und das Endprodukt zu verbessern"



Allgemeine Ziele

- ♦ Bereitstellen des umfangreichsten Wissens über den Weinanbau
- ♦ Entdecken der Bedeutung des Weinbaus für die Herstellung von großen Weinen
- ♦ Fördern der Notwendigkeit des Umweltschutzes auf der Grundlage der Nachhaltigkeit
- ♦ Untermauern der önologischen Bedeutung dieser Verbindungen sowohl in den Phasen der Weinbereitung als auch im Endprodukt
- ♦ Untersuchen der Mikroorganismen, die mit dem Weinherstellungsprozess verbunden sind, ihres Nährstoffbedarfs und der vorteilhaften oder nachteiligen Eigenschaften, die sie zum Wein beitragen können
- ♦ Vermitteln von Kenntnissen für die Herstellung von Weißweinen
- ♦ Bestimmen der breiten Palette bestehender Möglichkeiten, um die am besten geeigneten Verfahren für ein bestimmtes Terroir, eine Rebsorte und einen Weinstil auszuwählen
- ♦ Entwickeln der modernsten Önologie bis zum Maximum, damit der Student Weißweine von höchster Qualität produzieren kann
- ♦ Umwandeln des Studenten in einen Experten für die Herstellung von Rotweinen
- ♦ Bestimmen der Rebsorten, die bei der Vinifizierung von Schaumweinen verwendet werden oder das Potenzial dazu haben
- ♦ Untersuchen der weinbaulichen Elemente, die einen Einfluss auf den Produktionsprozess haben
- ♦ Erwerben von Fachwissen über die Expedition: Zubereiten von Weinen für den Konsum
- ♦ Feststellen der Bedeutung der Weinbereitung für diese Gruppe von großen Weinen
- ♦ Begründen der Notwendigkeit, diese Schätze als Teil unserer Kultur zu schützen
- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Weinklärung und die Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ♦ Vertiefen der Kenntnisse über die Fassherstellung
- ♦ Vermitteln der Bedeutung des Fassanstichs
- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





Spezifische Ziele

- Erweitern der Kenntnisse über die Kategorie der Spezialweine
- Bestimmen jeder der Typologien und der Klassifizierung der Weine, die sie umfassen
- Vermitteln eines Teils unserer Kultur und unseres Erbes, die diese Weine einzigartig und unwiederholbar machen und mit einem Klima, Böden, Rebsorten und Ausarbeitungen verbunden sind, die ihre eigene Persönlichkeit haben
- Vorstellen der verschiedenen Weine und ihres Herkunftsgebiets
- Fördern des Interesses der Studenten an der Identifizierung der verschiedenen Weine
- Aufzeigen, dass ein tiefes Wissen über, in diesem Fall, Spezialweine dazu führt, dass wir eine kulturelle und patrimoniale Verbindung herstellen
- Wecken eines ausreichenden Interesses an Weinen aus besonderer Produktion



Schreiben Sie sich jetzt ein und entdecken Sie selbst alle Möglichkeiten, die Ihnen TECH während des 6-wöchigen Studiengangs bietet"

03

Kursleitung

Um die Inhalte dieses Studiengangs zuverlässig zu entwickeln und das theoretische und praktische Wissen effizient zu vermitteln, hat TECH auf ein professionelles Team mit Erfahrung im Weinbereich gesetzt. Es handelt sich um Ernährungsexperten, die seit Jahren in diesem Bereich tätig sind und zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben. Darüber hinaus können die Studenten über den virtuellen Campus mit ihnen in Kontakt treten, damit sie alle Fragen zum Thema klären können. Das gesamte Lernen ist auf den Studenten und seine Bedürfnisse ausgerichtet, so dass es möglich ist, dem Studium zu folgen und es mit anderen täglichen Aktivitäten zu kombinieren.



“

Wollen Sie sich die Gelegenheit entgehen lassen, von Spezialisten zu lernen, die sich mit unwiederholbaren Weinen auskennen? Entdecken Sie die ernährungsphysiologischen Vorteile dieses Programms dank seiner akademischen Ausrichtung"

Leitung



Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Generaldirektorin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Generaldirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Finanzdirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Leiterin der Verwaltung bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Verwaltungstechnikerin bei Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft und Management an der Universität von Valladolid
- ♦ Masterstudiengang in Finanzmanagement von ESIC
- ♦ Executive Coach von ICF
- ♦ Digitales Vertiefungsprogramm für CEOs von ICEX
- ♦ Programm für Managemententwicklung von IESE



Professoren

Fr. Martínez Corrales, Alba

- Önologin mit Spezialisierung auf Kommunikation für Leadership
- Kellermeisterin in der Bodega Agrícola Riova
- Önologin bei Bodegas y Viñedos Alión
- Beauftragte der Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Rueda
- Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- Spezialisierung in Kommunikation für Führungskräfte von der Best Coaching School

Fr. Arranz Núñez, Beatriz

- Önologin in Viñas del Jaro
- Önologische Assistentin bei Viña Buena
- Önologin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- Önologische Assistentin bei Viña Cancura
- Kellermeisterin bei Vitalpe
- Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- Önologin und Führerin im Weinmuseum der Provinz Valladolid
- Beauftragte des Obersten Rates der D.O. Ribera del Duero
- Hochschulabschluss in Önologie an der Universität von Valladolid

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Herstellung von Spezialweinen wurde unter der Leitung von Experten entwickelt, die im Weinbau tätig sind und sich seit Jahren in diesem landwirtschaftlichen Bereich weiterentwickelt haben. Darüber hinaus bietet TECH den Studenten zahlreiche audiovisuelle Materialien in verschiedenen Formaten an: Videozusammenfassungen, Aktivitäten und Fallsimulationen, um den Studiengang dynamischer zu gestalten. Auf diese Weise will TECH das Beste aus den Studenten herausholen und den akademischen Prozess in nur 150 Stunden beschleunigen. Um dies zu erreichen, befreit die *Relearning*-Methode, bei der die Universität Pionierarbeit geleistet hat, die Studenten vom stundenlangen Auswendiglernen und erleichtert die schrittweise und einfache Aneignung der Inhalte.



“

Möchten Sie ein Spezialist für die Vinifizierung von Likörweinen werden? Studieren Sie die Gebiete, in denen die Reifung von Likörweinen am weitesten verbreitet und anerkannt ist"

Modul 1. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- 1.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbauggebiete
- 1.2. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Parameter der Traubenreife
- 1.3. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: der gespritete Wein
- 1.4. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: Reifung
- 1.5. Schleierweine: Sorten und Anbauggebiete
- 1.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbauggebiete
- 1.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben
- 1.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
- 1.9. Andere Süßweine: natürlich gesüßte Weine. Edelfäule
- 1.10. Andere Süßweine: Natürlich süße Weine: Spätleseweine





“

Ein Abschluss für Fachleute wie Sie, die ihr Wissen über spezielle Weine zur Identifizierung der Nährstoffe in ihrer Zusammensetzung perfektionieren möchten"

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

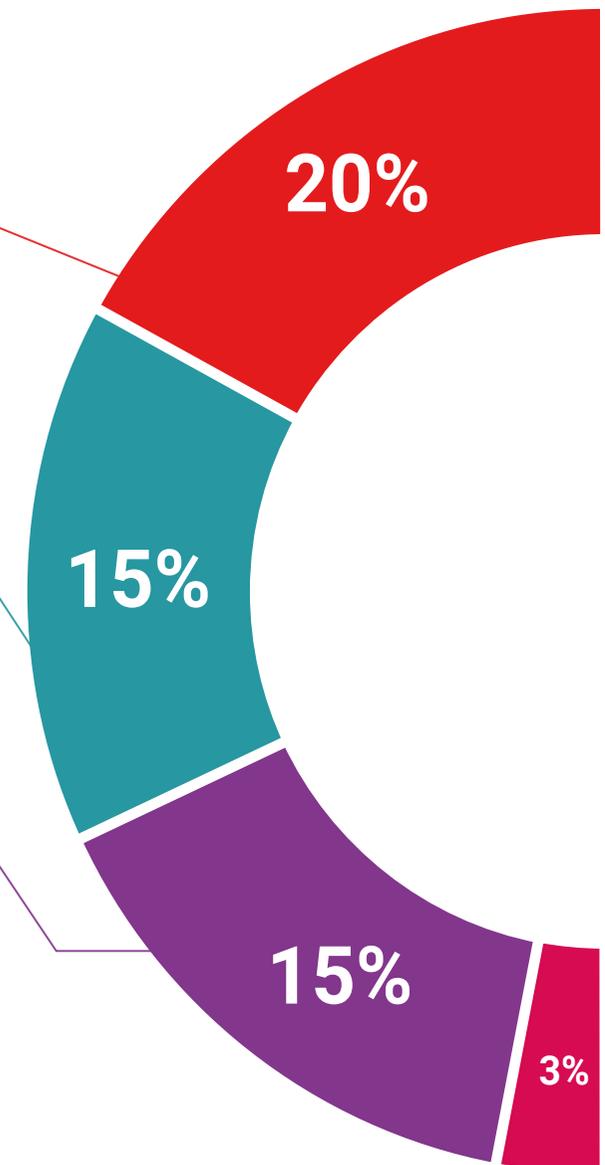
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

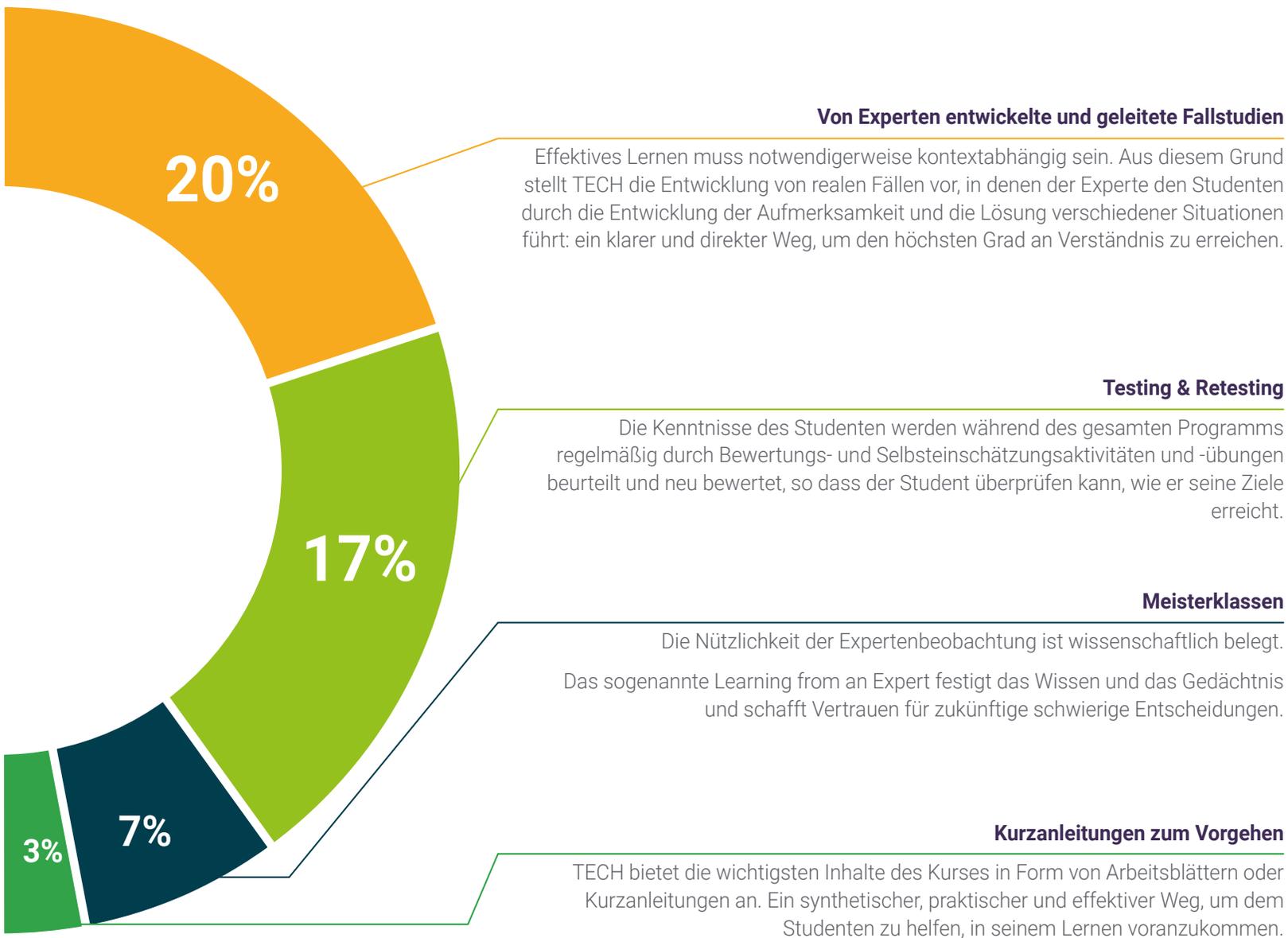
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Herstellung von Spezialweinen garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Spezialweinen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Herstellung von Spezialweinen**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Herstellung von
Spezialweinen

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Herstellung von Spezialweinen

