

Weine verkosten

1. Temperatur

Sehr wichtig ist die Weintemperatur. Zu kalte Weißweine z.B. duften nicht.

Weißwein	einfach	8°
	Leicht	10°
	Schwer	12°
Rotwein	leicht	14°
	kräftig	16°
	schwer	18°

Nicht ausgetrunkene Weinflaschen verschließen und in den Kühlschrank stellen, auch Rotwein!!



Wein ist ein Lebensmittel und verdirbt in der

Wärme schneller.

Weinkeller sollten zwischen 8 und 18 Grad haben, die Temperatur soll nicht stark schwanken. Rotweine in wärmeren Kellern entwickeln sich schneller.

2. Duft und Geschmack

Es gibt bis zu 4.000 Weindüfte. Düfte des Weines aufnehmen kann man am besten , wenn man die Einflüsse anderer Düfte vermeidet.

3. Dekantieren

Hier scheiden sich die Geister. Unsere Erfahrung ist aber wie folgt:

Ältere Rotweine einige Stunden vorher dekandieren ,die Weine schmecken dann weicher und ausgeglichener.

junge Weine kann man auch zur Duft-und Aromaentfaltung dekantieren.

Wir schenken manchmal starke Rotweine die am Ende eines Essens aufgetischt werden schon 1 Stunde vorher in große Gläser!!

4. Gläser

Man sollte auch für gute, duftende Weißweine größere Gläser

Verwenden, damit die Nase die Aromen aufnehmen kann.

Dünnwandige Gläser sind besser. Große Rotweine sollten aus

bauchigen Gläsern getrunken werden in denen sich die Düfte und

Aromen entfalten können.

5. Zu Weinverkostungen vermeiden:

- Rauchen
- Parfüm, Rasierwasser
- Kaffee
- Blumen am Tisch
- Früchte, Fruchtsäfte

Am besten nur etwas nicht stark gewürztes Weißbrot und natürlich Wasser anbieten.

Beim verkosten wird

- Die Weinfarbe begutachtet
- Die Aromen und Düfte mit der Nase erfasst
- Zuckergehalt, Säuren, Tannine im Mund wahrgenommen