

Wein probieren

Genießen lernen



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de



Einfach probieren

Für eine Weinprobe zu Hause gibt es viele gute Gründe. Eine Weinprobe macht Spaß – mit Freunden in geselliger Runde oder einfach zu zweit. Ganz nebenbei erweitern Sie bei entspanntem Weingenuss Ihr Weinwissen und schulen zudem Ihre Sinne. Mit unseren Tipps und Informationen wird Ihre Weinprobe zu Hause garantiert ein voller Erfolg!

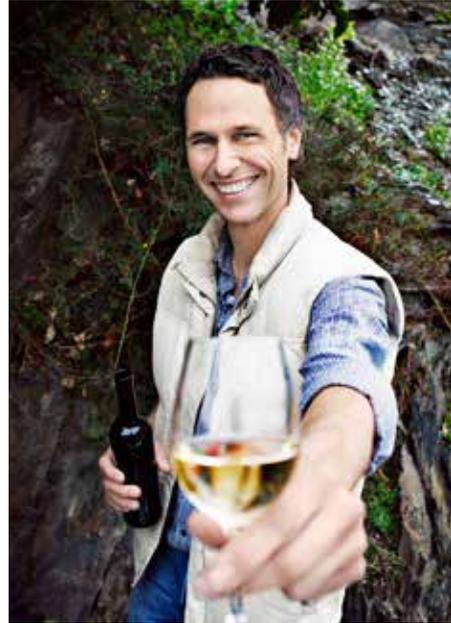


Mit allen Sinnen genießen

SEHEN

Eine Weinprobe beginnt bereits mit dem Auge. Schon beim bloßen Betrachten lassen sich wertvolle Erkenntnisse über den Wein erlangen. Klarheit und Farbe des Weines können einiges über den Zustand und die Reife eines Weines verraten. Während Weißwein mit zunehmendem Alter immer kräftigere Farböne entwickelt, verliert Rotwein mit den Jahren seine Farbtintensität.

Mit einem einfachen Schwenken des Glases lässt sich auch herausfinden, ob es sich um einen Wein mit viel oder wenig Alkohol bzw. Restsüße handelt. Wird das Weinglas geschwenkt, hinterlässt der Wein dickflüssige Tropfen oder „Kirchenfenster“ an der Innenwand. Dabei gilt: Je ölig der Wein an der Glaswand herunterläuft, desto gehaltvoller ist dieser.



RIECHEN

Der Wein entfaltet an der Luft sein Aroma, sein Bukett. Diesen Duft zu beschreiben, erfordert eine gewisse Übung, denn die meisten Menschen sind es nicht gewohnt, ihre Geruchsempfindungen in Worte zu fassen. Was dabei hilft, ist ein Vergleich mit vertrauten Düften. Remnert der Wein an Früchte wie Äpfel, Beeren, Pfirsiche oder Grapefruit? Entfaltet er einen Hauch von Frühlingsduft oder erinnert er eher an frisches grünes Gras? Duftet er nach Holz oder verbreitet er Vanillearomen? Eine wertvolle Hilfestellung gibt hier das Aromarad des Deutschen Weininstituts.



Riesling



Silvaner

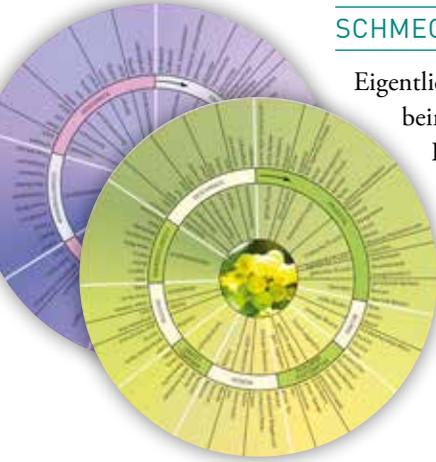


Spätburgunder



SCHMECKEN

Eigentlich riechen wir das, was wir zu schmecken glauben. Denn beim Schlucken treten die Aromen über die Verbindung des Rachens wieder in die Nase und können sich dort noch einmal entfalten. Über die Zunge nehmen wir süßen, sauren, salzigen oder bitteren Geschmack wahr. Weinexperten beschreiben gelegentlich eine fünfte Geschmacksrichtung, die als „umami“ bekannt ist. Der Begriff stammt aus dem Japanischen und bedeutet übersetzt so viel wie „schmackhaft“ oder „wohlschmeckend“.



Die richtige Reihenfolge

Um seine Sinne während einer Weinprobe nicht zu überfordern, empfiehlt es sich, die Intensität und Fülle der Weine langsam zu steigern:

Leicht vor schwer, trocken vor lieblich, jung vor alt. Natürlich können Sie auch nur weiße oder nur rote, nur trockene oder nur reifere Weine probieren – erlaubt ist, was gefällt und schmeckt.

Wie wäre es zum Beispiel mit einer Auswahl von Weinen aus einem Anbaugebiet? Der Reiz dieser Probe ist es, einen charakteristischen, gebietstypischen Geschmack zu entdecken. Oder Sie nehmen



vergleichbare Weine einer Rebsorte aus verschiedenen Anbaugebieten: Bei gleichem Jahrgang und gleicher Qualitätsstufe wie Kabinett oder Spätlese werden Sie erstaunliche Unterschiede erschmecken können.

Weitere Ideen für eine Weinprobe: Qualitätsstufenweinprobe, Jahrgangsweinprobe oder auch eine Überraschungsweinprobe, bei der Ihre Gäste ihre Favoriten selbst mitbringen.

Wenig Aufwand, viel Genuss

Für eine Weinprobe ist nicht viel vorzubereiten. Sie brauchen natürlich die Weine und sollten für die richtige Temperatur sorgen: Weißwein im Kühlschrank auf 7 – 8 °C kühlen, Rotwein am besten bei etwa 18 °C anbieten. Wer es genau nimmt, kann sich an folgende Empfehlungen halten:

| Weincharakter | Trinktemperatur |
|---|-----------------|
| Junge, leichte Weißweine z. B. Riesling Kabinett | 9 – 11° C |
| Reife, kräftige Weißweine z. B. Weißburgunder Spätlese | 11 – 13° C |
| Roséweine, Weißherbst | 9 – 13° C |
| Jugendliche, leichte Rotweine z. B. Portugieser oder Trollinger | 14 – 16° C |
| Reife, gehaltvolle Rotweine z. B. Spätburgunder Spätlese | 16 – 18° C |
| Gehaltvolle und sehr gerbstoffbetonte Rotweine z. B. Barrique | 18 – 20° C |

Die Weingläser für eine Weinprobe sollten sich nach oben verjüngen, um die Aromen zu zentrieren und zu verstärken. Dabei ist ein Glas pro Gast ausreichend. Wenn es einmal mit Wein befüllt war, muss es nicht mehr nach jedem Probierschluck ausgespült werden – es sei denn, man wechselt von Rot- zu Weißwein.

Zur Neutralisierung des Gaumens ist stilles oder leicht sprudelndes Wasser ausreichend. Wer mag, kann außerdem neutrales Weißbrot dazu reichen.

Nach der Weinprobe spricht nichts gegen einen herzhaften Imbiss, zu welchem man die zuvor verkosteten Weine noch einmal genießen kann.

Tipp: Zweckmäßig ist es auch, Blöcke und Stifte für Notizen bereitzulegen, um die Verkostungseindrücke festhalten und jederzeit nachlesen zu können.



Dekantieren oder Karaffieren?

Um insbesondere ältere Weine von Ablagerungen, den sogenannten „Depots“ oder von Weinstein zu befreien, empfiehlt es sich, diese Weine in eine entsprechende Dekantierkaraffe umzufüllen, das heißt, sie zu „dekantieren“ und dabei natürlich auch zu belüften.

Vom „Karaffieren“ spricht man, wenn man den Wein „atmen lassen“, das heißt, ihn mit zusätzlichem Sauerstoff versorgen möchte. Denn die Aromastoffe im Wein entfalten sich erst in Verbindung mit Sauerstoff. Für einfache Rot- und Weißweine reicht der Sauerstoff-



kontakt, den sie durch das Einschenken in das Glas bekommen, in der Regel aus. Man sollte den Wein etwa eine Stunde, bei sehr guter Qualität auch zwei Stunden vor Genuss karaffieren.

Um einen Wein atmen zu lassen reicht es übrigens nicht aus, die Flasche nur eine Zeit lang geöffnet stehen zu lassen, da der Sauerstoffaustausch über den schmalen Flaschenhals zu gering ist.

Um Duft und Aroma des Weines intensiv wahrzunehmen, sollten die Weingläser nur maximal bis zur breitesten Stelle gefüllt werden.



Auf ins Vergnügen

Eine kleine Weinprobe kann bereits mit vier bis fünf Sorten beginnen, ab etwa zehn Weinen nimmt die Unterscheidungsfähigkeit bei ungeübten Geschmacksknospen meist ab.

Die Vorfreude auf den Wein beginnt bereits mit dem Öffnen der Flaschen. Während sich bei einem Großteil der Weine heute Drehverschlüsse in all ihren Variationen durchgesetzt haben, werden vor allem Rotweine im Premiumsegment noch immer mit Naturkorken verschlossen. Hier ist darauf zu achten, dass das Entkorken so behutsam wie möglich geschieht, damit keine Korkrückstände in den Wein gelangen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viel Spaß, Genuss und neue Weinerkenntnisse bei Ihrer nächsten Weinprobe zu Hause!



WINE_{in}**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESEN

HERAUSGEBER:

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de