



## Wein richtig genießen

### Glas:

mit Tulpenform verwenden, bei Rotweinen kann das Glas größer (mehr Duftstoffe)

### Temperatur:

bei Weißweinen ca. 8 - 10 Grad, meine Rotweine mit 12 - 15 Grad servieren.

Tipp: wenn es schnell gehen muss, Flasche ca. 45 min Gefrierschrank geben, dann sollte es passen!

### Reihenfolge bei Weinproben:

Weiß- vor Rotweinen

Leichtere trockenere, vor vollen süßen Weinen

Jüngere Weine vor älteren

Tipp: Älteren Wein einige Zeit vor dem Trinken öffnen, er braucht meist Luft zur Aromaentfaltung.

### Lagerung:

dunkel, kühl (ideal 8 – 10 Grad), Flaschen mit Naturkork liegend lagern

### Geschmack:

bildet sich durch Sorteneigenschaft(en), Traubenqualität, Lesezeitpunkt, Boden, Klima, Art der Weinbereitung und Lagerdauer

## Duft- und Geruchsstoffe im Weinaromarat

### • Vorteilhafte Aromen wie

#### • Fruchtig:

- Zitrusfrüchte, Beerenfrüchte, Stein-/Kernobst, tropische Frucht, Dörrobst

#### • Blumig:

- Geranien, Veilchen, Rosen, Orangenblüten, Holunderblüte, Obstblüte

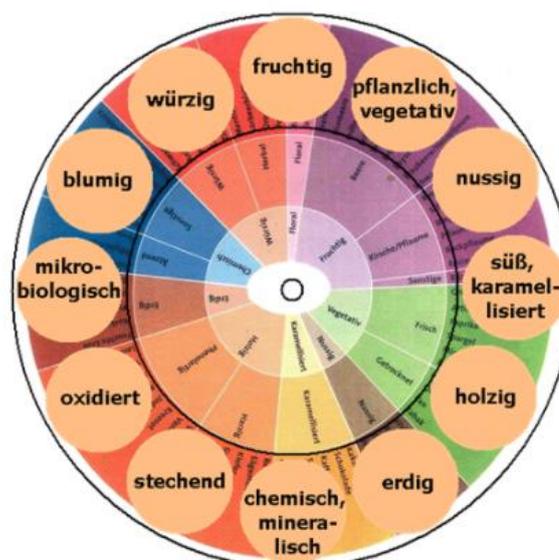
### • Nachteilige Aromen wie

#### • Mineralisch:

- Petroleum, Karton, Essigsäure, Fuselalkohol, Fischgeruch, Seife, faule Eier

#### • Mikrobiologisch:

- Hefegeläge, Sauerkraut, Buttersäure, Schweiß, Milchsäure, Pferdeschweiß, Mäuseurin ("mäuseln")



## Qualitätsstufen in Österreich

- (Tafel-)Wein
- Landwein
- Qualitätswein
- Kabinett
- Spätlese
- Auslese
- Beerenauslese, Eiswein, Strohwein
- Ausbruch
- Trockenbeerenauslese

## Hauptweinsorten - weiß

- Grüner Veltliner
- Welschriesling
- Müller Thurgau, Rivaner
- Riesling , Rheinriesling
- Weissburgunder, Pinot Blanc
- Chardonnay
- Grauburgunder, Ruländer, Pinot Grigio
- Frühroter Veltiner, Malvasier
- Spätroter Veltliner, Roter Veltliner
- Sämling 88, Scheurebe
- Neuburger
- (Gewürz-)Traminer
- Gelber Muskateller

## Hauptweinsorten - weiß

- Grüner Veltliner
- Welschriesling
- Müller Thurgau, Rivaner
- Riesling , Rheinriesling
- Weissburgunder, Pinot Blanc
- Chardonnay
- Grauburgunder, Ruländer, Pinot Grigio
- Frühroter Veltiner, Malvasier
- Spätroter Veltliner, Roter Veltliner
- Sämling 88, Scheurebe
- Neuburger
- (Gewürz-)Traminer
- Gelber Muskateller