

# So bereiten Sie Ihre Weinprobe vor

## Wieviel Wein benötige ich?

Bei jedem unserer Seminar-Themen werden sechs Weine verkostet. Eine Flasche (0,75 Liter) pro Wein reicht für bis zu zehn Personen.

## Welche Temperatur sollten die Weine beim Servieren haben?

Crémants und Champagner servieren Sie bei 5 – 7 °C, Weißweine und Rosés bei 7 – 9 °C und Rotweine bei 15 – 18 °C. Tipp: Zimmerwarme Rotweine im Kühlschrank auf 18 °C kühlen.

## Welche Gläser benötige ich?

Für Crémants und Champagner benötigen Sie schlanke Sekttulpen, für Weißweine und Rosés kleinere tulpenförmige Gläser (bei Rosé-Gläsern kann der Rand nach außen gewölbt sein). Rotweine servieren Sie in großen tulpenförmigen Gläsern.

Tipp: Im Weinfachhandel gibt es so genannte Degustiergläser. Sie sind genormt und können für alle Weintypen benutzt werden. Im Idealfall verwenden Sie für jeden Wein ein neues Glas. Sie können jedoch auch mit einem Glas pro Weintyp arbeiten. Dieses sollte vor jedem neuen Wein kurz mit Wasser ausgespült werden.

A propos Wasser: Wassergläser nicht vergessen!

## Was serviere ich zum Wein?

Weinproben machen Appetit. Fingerfood, Canapés, gefüllte Teigtaschen, Sandwiches oder Käseplatten sind ideale Sattmacher. In jedem Fall sollten Sie Wasser und Weißbrot bereithalten, um den Gaumen zwischen zwei Weinen zu „neutralisieren“.

## Zubehör-Checkliste

- Weine und Wasser
- Weißbrot
- Gläser für Sekt, Weißwein, Rosé und Rotwein
- Wassergläser
- Korkenzieher
- Gefäß für Weinreste (z.B. ein Krug)
- Kühler für Weiß-, Rosé- und Schaumweine
- Papierservietten
- Verkostungsformulare (oder Papier) und Bleistift für Notizen