



# Weinratgeber

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem Wein.  
Lassen Sie sich Zeit beim Verkosten und  
den Wein in seiner Vollkommenheit auf sich wirken.  
Viel Freude beim Erkunden der verschiedenen Eindrücke! 🍷

**„Das Brot ist die ewig unveränderte unterste Grundlage  
aller Erden- und Menschheitsgeschichten,  
der Wein aber die edelste Gabe der geistdurchdrungenen  
lebenswarmen Natur.“**

**Gottfried Keller**



**tegut...**



# Weinratgeber



# Das Flaschenetikett

Das Flaschenetikett – die Visitenkarte eines Weines. Es enthält sowohl freiwillige als auch gesetzlich vorgeschriebene Informationen.

## Wein – Vielfalt, Genuss & Lebensfreude.

Wein ist mehr als nur ein Getränk, er nahm bereits bei den Römern einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert ein und gehört bis heute zu einem bedeutenden Kulturgut. Kaum ein Getränk vereint in sich Tradition und Moderne besser.

Doch worin besteht der Unterschied zwischen Rotling und Roséwein? Was steckt hinter den Bezeichnungen Kabinett oder Beerenauslese? Welche Glasform bringt das Aroma eines Weißweines optimal zur Geltung? tegut... hat Interessantes rund um das einzigartige Getränk gesammelt und in diesem kleinen Ratgeber zusammengestellt. Er hilft Ihnen beim Einkauf von Wein, beim Kennenlernen und beim Genuss.

Viel Vergnügen bei der Entdeckungsreise: Wein!

- Das Flaschenetikett → → → → → → → → → → S. 3
- Geschmacksangabe, Restsüße → → → → → → → → → → S. 4
- Weinarten → → → → → → → → → → S. 5
- Bio-Weine → → → → → → → → → → S. 6
- Weinland Deutschland → → → → → → → → → → S. 7
- Weingenuss weltweit → → → → → → → → → → S. 8
- Rebsorten → → → → → → → → → → S. 9
- Qualität → → → → → → → → → → S. 10
- Zuhause genießen → → → → → → → → → → S. 11
- Der kleine Wein-Knigge → → → → → → → → → → S. 13
- Wussten Sie schon...? → → → → → → → → → → S. 14
- Eine Weinprobe (Degustation) → → → → → → → → → → S. 15













Foto © Peter Riegel Weinimport GmbH

## Geschmacksangabe/ Restsüße

*Trocken, halbtrocken, lieblich und süß – diese Bezeichnungen beschreiben den Süßegrad eines Weins in Bezug auf seinen Restzuckergehalt. Hier kommt es zu regionalen Unterschieden in den Bezeichnungen. So weisen beispielsweise fränkische trockene Weine eine Restsüße von 6 g/l auf.*

Geschmacksnote	Restzuckergehalt	Süßewirkung
trocken	bis max. 9 g/l	
halbtrocken	bis max. 18 g/l	
lieblich	18-45 g/l	
süß	über 45 g/l	

-  kaum schmeckbare Süße
-  leicht schmeckbare Süße
-  deutlich schmeckbare Süße
-  deutliche Dominanz der Süße

### Die beliebtesten Weine

der Deutschen sind die trockensten. Dicht gefolgt von den halbtrockenen Weinen.

## Weinarten

### Rotwein

Um Rotwein herzustellen, werden die Trauben entrappt. Dabei werden die Beeren von den Stielen getrennt. Die so genannte Maische (Gemisch aus Traubensaft, Fruchtfleisch und Schale) wird vergoren. Dabei wirkt der Alkohol als Lösungsmittel und entzieht den Schalen Tannin und ihre aromatischen Bestandteile. Der nun entstandene Most wird gepresst und gewinnt durch die anschließende Reifung in Holz- oder Stahlfässern sein vollwertiges Aroma. So kann der junge Wein gefiltert und in Flaschen abgefüllt werden.

### Weißwein

Die vornehmlich weißen Trauben werden entrappt und in der Mühle zerdrückt. Der Winzer presst den Saft sofort ab und füllt ihn zum Gären in Holz- oder Stahlfässer um. Bei der Lagerung im Fass oder in der Flasche erhalten die Weine nun ihr ganz individuelles „Bukett“.

### Roséwein

wird aus roten Trauben gewonnen. Die Schale der Trauben wird nicht mitvergoren, wodurch der Wein seine lachsrote Farbe erhält.



Foto © Peter Riegel Weinimport GmbH

### Rotling

entsteht durch das Vermengen von roten und weißen Trauben oder deren Maische und weist eine rötlich schimmernde Farbe auf. Rotling wird nur in Deutschland hergestellt. Bekannte Rotlinge sind zum Beispiel „Badisch Rotgold“ oder „Schillerwein“ (Württemberg).



Round Productions, Inc./Photographer's Joyce/Getty Images

Die Wurzeln des ökologischen Weinbaus liegen bereits in den 1960er Jahren. Heute erfreuen sich Bio-Weine bedingt durch ihre besonders feine Note immer größerer Beliebtheit.



Foto © Peter Riegele Weinimport GmbH

## Wodurch zeichnet sich ein kontrolliert biologisch bewirtschafteter Weinberg aus?

- Im kontrolliert biologisch bewirtschafteten Weinberg wachsen viele verschiedene Pflanzen zwischen den Rebstöcken, die die Erde lockern. Es entsteht ein Boden mit vielen Mikroorganismen, die der Pflanzenernährung dienen.
- Die Reben wachsen zu gesunden, widerstandsfähigen Pflanzen heran, ohne dass dabei Herbizide, chemisch synthetische Insektizide und Stickstoffdünger zum Einsatz kommen.

## Wie werden im Öko-Weinbau die Reben gepflegt?

- Breite Rebassen vermindern die Krankheitsanfälligkeit.
- Genmanipulation an Saat- und Pflanzengut wird abgelehnt.
- Durch die Beachtung der natürlichen Kreisläufe wird der Weinberg so gefördert, dass sich die Rebe aus eigener Kraft heraus gegen Krankheiten und Schädlinge wehren kann.

## Wie sind Bio-Weine in der Qualität?

- Bio-Weine zeichnen sich durch ihre Bekömmlichkeit aus, die die Folgen niedriger Erträge und eines schonenden Umgangs mit den Rebstöcken sind.
- Geringstmöglicher Einsatz an schwefeliger Säure.
- Durch einen nachhaltigen und natürlichen Bio-Weinanbau findet eine geringere Belastung für Natur, Mensch und Tier statt. Bio-Weine sind ein Genuss, aus Liebe zur Natur!

[www.bio-mit-gesicht.de](http://www.bio-mit-gesicht.de)

Wenn Sie dieses Zeichen auf Ihrem Bio-Wein entdecken, können Sie die Herkunft Ihres Weines ermitteln. Geben Sie einfach den Code unter [www.bio-mit-gesicht.de](http://www.bio-mit-gesicht.de) ein und erkunden Sie ein Portrait des Winzers. Probieren Sie es aus und erfahren Sie unter der Nummer 7028236 alles über die Herkunft des Demeter-Trebbiano.

In Deutschland werden auf ca. 102 000 Hektar Wein angebaut (Quelle: DWI).

Die besondere Vielfalt ist bedingt durch die unterschiedlichen klimatischen und geologischen Voraussetzungen der einzelnen Regionen. In 13 Anbaugebieten reifen individuelle Weine heran, die in ihrer Vielfalt von kaum einem anderen Land überboten werden.



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1 Ahr</b><br/>Größe 558 ha<br/>Rebsorten*: Spätburgunder, Riesling</p> <p><b>2 Mittelrhein</b><br/>Größe 461 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Spätburgunder</p> <p><b>3 Mosel</b><br/>Größe 9034 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau</p> <p><b>4 Rheingau</b><br/>Größe 3125 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Spätburgunder</p> <p><b>5 Nahe</b><br/>Größe 4155 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau</p> <p><b>6 Rheinhessen</b><br/>Größe 26 444 ha<br/>Rebsorten*: Müller-Thurgau, Riesling</p> <p><b>7 Hessische Bergstraße</b><br/>Größe 439 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Spätburgunder</p> | <p><b>8 Pfalz</b><br/>Größe 23 461 ha<br/>Rebsorten*: Riesling, Müller-Thurgau</p> <p><b>9 Württemberg</b><br/>Größe 11 511 ha<br/>Rebsorten: Trollinger, Riesling</p> <p><b>10 Baden</b><br/>Größe 15 906 ha<br/>Rebsorten: Spätburgunder, Müller-Thurgau</p> <p><b>11 Saale-Unstrut</b><br/>Größe 685 ha<br/>Rebsorten*: Müller-Thurgau, Weißburgunder</p> <p><b>12 Franken</b><br/>Größe 6063 ha<br/>Rebsorten*: Müller-Thurgau, Silvaner</p> <p><b>13 Sachsen</b><br/>Größe 462 ha<br/>Rebsorten*: Müller-Thurgau, Riesling</p> |
|--|---|

\*meist angebaute Rebsorten nach Rebflächen in Hektar



# Weingenuß weltweit

## Europa

In Europa finden sich ungefähr  $\frac{2}{3}$  der Weltweinbaufläche. Der Weinverzehr ist von Land zu Land sehr unterschiedlich. Besonders in den Mittelmeerländern gehört Wein traditionell zum täglichen Leben.

## Frankreich

Frankreich – das Weinland par excellence. Französische Weine haben weltweit Maßstäbe gesetzt und bringen bemerkenswerte Rot- und Weißweine in Spitzenqualitäten hervor. Zu den bekanntesten Anbaugebieten gehören das Elsass, die Provence, Bordeaux, das Rhône-Tal sowie Languedoc-Roussillon.

## Italien

Italien hat sich in den letzten beiden Jahrzehnten erfolgreich hin zum Anbau hochwertiger Qualitätsweine entwickelt. Dreiviertel der produzierten Weine aus Italien sind rot. Das Anbaugebiet erstreckt sich über das gesamte Land – angefangen im nördlichen Südtirol über die Toskana mit ihrem Chianti, das Piemont mit dem berühmten Barolo-Wein bis hin zu dem im Süden liegenden Sizilien.

## Spanien

Spanien, das traditionsreiche Weinland besitzt die größten Rebflächen der Welt. Zu den wohl bekanntesten Erzeugnissen gehören der aus dem Norden stammende Rioja sowie Sherry und Cava-Sekt.

## Österreich

In dem kleinen Weinland Österreich findet sich ein sehr vielfältiges Rebsorten-Portfolio. Aufgrund der strengen Qualitätsvorschriften reifen dort hochwertige Weine heran. Die wichtigsten Rebsorten sind die heimischen Sorten Grüner Veltliner bei den Weißweinen und Blauer Zweigelt bei den Rotweinen.

## „Neue Welt“

Unter diesem Begriff werden die Weinregionen aus Übersee zusammengefasst – Nordamerika, Kalifornien, Südamerika mit Chile und Argentinien sowie Südafrika, Australien und Neuseeland. Sie erfreuen sich wachsender Beliebtheit.



Image Source/gettyimages

# Rebsorten

*Insgesamt sind fast 16 000 Rebsorten bekannt, wovon nur ca. 1000 Sorten im Rahmen der offiziellen Liste für den gewerblichen Weinbau zugelassen sind.*

## Rote Rebsorten

### Aromenauswahl

Cabernet Sauvignon	Aromen-Vielfalt dunkler Beeren
Merlot	schmeckt weich und ist betont fruchtig, oft mit der Note reifer Pflaumen
Tempranillo	holzbetonte Fruchtnote von Kirsche und Pflaume
Spätburgunder (Pinot Noir)	vollmundiger, fruchtiger Geschmack mit Nuancen von Mandel
Dornfelder	fruchtig, mit betonter Säure und intensiver schwarzroter Farbe
Trollinger	feinblumiger Duft, zarter Muskatton, fruchtig mit betonter Säure
Lemberger	blumig duftend, leichte Bittertöne, fruchtig mit kräftiger Säure, lang anhaltender Nachklang

## Weißer Rebsorten

### Aromenauswahl

Chardonnay	an Apfel und Birne erinnerndes Bukett, leicht buttriges, nussiges Aroma, leichte Säure
Grauburgunder/ Pinot grigio	intensiver Duft, würziges Aroma mit Anklängen von Honig und Mandel
Müller-Thurgau	blumig duftend, zartes Muskat-Aroma, Wein mit milder Säure
Silvaner	milde bis feinrassige Säure, oft leicht erdiges Aroma
Sauvignon Blanc	kann leicht und aromatisch ausfallen; typische ist ein Aroma von Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten
Riesling	an Pfirsich erinnerndes Bukett, fruchtbetontes Aroma, markante Fruchtsäure

Aromenabweichung bedingt durch unterschiedliche Anbauregionen, -länder, Jahrgänge, klimatische Bedingungen und Kelterverfahren möglich.

**Wissenswertes:** Werden Weine aus verschiedenen Rebsorten zusammen gemischt, so spricht man von einer Cuvée.

# Qualität

*Eine Hilfestellung bei der Weinauswahl geben die verschiedenen Qualitätsstufen bei der Weinkennzeichnung.*

## *Kennzeichnung in Deutschland*

In Deutschland unterscheidet man grundsätzlich drei verschiedene Qualitätsstufen:

**Tafelwein** muss einen Alkoholgehalt von mind. 8,5 vol%, nach Anreicherung höchstens 12 vol.% bei einer Gesamtsäure von mind. 4,5 g/l haben.

**Landwein** ist ein trockener oder halbtrockener gehobener Tafelwein mit gebietstypischem Charakter. Die Herkunftslandschaft ist auf dem Etikett vermerkt.

**Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)** stammt zu 100% aus dem Anbaugebiet und den dort zugelassenen Rebsorten. Für diese Qualitätsstufe wird der Wein einer amtlichen Qualitätsprüfung unterzogen und erhält eine amtliche Prüfungsnummer, die auf dem Etikett zu finden ist.

**Prädikatswein** – dieser darf, im Gegensatz zum Qualitätswein, nur aus einer Rebsorte gekeltert werden. Nach erfolgreicher, u.a. sensorischer amtlicher Prüfung, erhält er eine der Prädikatsbezeichnungen Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese.

## *Übersicht europäischer Qualitätsstufen:*

Deutschland	Frankreich	Italien	Spanien
Tafelwein	Vin de table	Vino di tavola	Vino de mesa
Landwein	Vin de Pays	IGT	Vino della tierra
Qualitätswein QbA	regionale AOC, VDQS	DOC	DO
Prädikatswein	subregionale & kommunale AOC	DOCG	DOC

Eine gute Qualität der Weine ist auch immer abhängig vom Verschluss der Flasche. Die gängigsten Modelle sind:



### **Naturkorken**

- Gewährleistung eines geringen, notwendigen Luftaustausches
- Reifen des Weines in der Flasche möglich



### **Kunststoffkorken**

- Luftdurchlässigkeit
- Geruchs- und Geschmacksneutralität
- kein Verzicht auf das genussversprechende „Plopp“



### **Schraubverschluss**

- Geruchs- und Geschmacksneutralität
- Wiederverschließbarkeit
- hygienisch und dicht
- Öffnen ohne Hilfsmittel möglich



## Zuhause genießen

*Das volle Geschmackserlebnis eines Weines entfaltet sich am besten, wenn man einige Besonderheiten beachtet:*

### **Lagerung**

Es empfiehlt sich, den Wein folgendermaßen zu lagern:

- kühl bei ca. 8-10 °C, da Wärme den Wein schneller reifen lässt.
- dunkel, da der Wein sonst möglicherweise die Balance verliert und sich das Aroma verflacht.
- geruchsarm, um Fremdgerüche im Wein zu vermeiden.

Weine mit Naturkorken sollten folgendermaßen gelagert werden:

- liegend, damit der Naturkorken immer mit Flüssigkeit benetzt ist und dadurch vor dem Austrocknen geschützt ist.
- trocken, um die Elastizität des Naturkorkens beizubehalten. Auch Weine mit Schraubverschlüssen sollten trocken gelagert werden, um das Rosten des Verschlusses zu vermeiden.

Die meisten Weine halten geöffnet etwa 3 Tage, im Kühlschrank aufbewahrt, etwas länger. Wenn die Flasche schon halb ausgetrunken ist, nimmt der Sauerstoffanteil in der Flasche dem Wein die Frische und Lebendigkeit. Er kann dann bereits nach 2 Tagen schal und flach schmecken.

**Wissenswertes:** Wickelt man die Flaschen zusätzlich in Papier ein, sind sie noch besser vor den unerwünschten UV-Strahlen geschützt!

# Kleiner Wein-Knigge

*Wein soll Spaß machen! Wir stellen Ihnen einige hilfreiche Tipps im Umgang mit Wein vor, die dem gemütlichen Abend mit Freunden oder der/m Liebsten den perfekten Verlauf verschaffen.*

Grundlegend sollten alle Weingläser einen ausreichend langen Stiel besitzen, um den Wein nicht unnötig durch die Hand zu erwärmen.

## Gläser

### Rotwein

Rotweingläser sollten möglichst einen großen bauchigen Kelch besitzen, damit der Wein mit Sauerstoff reagieren kann. Das Entfalten des vollen Rotweinaromas wird begünstigt und die Weine erscheinen geschmeidiger.



### Weißwein

Weißwein entfaltet sein Aroma sofort, deshalb sollte man Gläser mit einem kleineren, schlanken Kelch wählen. Dadurch sind die Duftnoten besser wahrnehmbar und es wird dem Erwärmen des Weines vorgebeugt.



## Optimale Trinktemperaturen

### Generell gilt:

Rotweine: 16-18 °C

Frische Rosé- und Weißweine: 8-10 °C

Süße Weine: 10-12 °C

Im Allgemeinen geht man davon aus, dass zu zarten Speisen auch leichte, trockene oder milde Weine gereicht werden. Zu einem kräftigen oder gut gewürzten Essen passen auch kräftige, würzige oder gar wuchtige Weine. Prinzipiell gilt: Der Wein sollte mit dem Essen eine Harmonie bilden, es aber nicht übertrumpfen!

## Weitere Empfehlungen

Nützliche Informationen zu Trinktemperatur und Speiseempfehlung finden Sie auf den tegut... Regaletiketten und auf den jeweiligen Flaschenetiketten.

### Die Gläserauswahl

In Gläsern, die frei von Staub und Fremdgerüchen sind, lässt sich der Wein besonders gut genießen. Sein Aroma kommt so voll zum Tragen.

### Das Einschenken

Wird beim Einschenken das Etikett in Richtung der Gäste gehalten, können diese schnell erkennen, um welchen Wein es sich handelt. Eine leichte Drehbewegung beim Absetzen der Flasche verhindert unliebsame Weinflecken.

### Der erste Schluck

Um den Wein auf die richtige Trinktemperatur und eventuelle Fehler hin zu überprüfen, kann der Gastgeber vorab einen Schluck Wein probieren. Ist alles in Ordnung, erhalten die Gäste ihren Wein.

### Die Füllmenge

Rotwein benötigt Sauerstoff, um sein Bukett vollständig entfalten zu können. Daher empfiehlt es sich, die Gläser nur zur Hälfte mit Wein zu befüllen. Darüber hinaus würden zu volle Gläser überschwappen und sich – besonders Weißweine – zu schnell erwärmen.

### Das gemeinsame Anstoßen

Das Glas wird am besten am Stiel gehalten. Schön ist es, wenn man seinem Gegenüber beim Zuprosten in die Augen sieht.

### Der Umstieg auf einen anderen Wein

Damit auch der neue Wein sein volles Aroma entfalten kann und nicht durch den vorhergehenden beeinflusst wird, empfiehlt es sich, ein neues Glas zu wählen.

## Weingenuss international – wie prostet man sich in anderen Ländern zu?

Italien → Salute! // Spanien → Salud! // Frankreich → Santé!  
Griechenland → Jámas! // England → Cheers! // Holland → Proost!, Op uw gezondheid! // Norwegen → Skål! // Russland → Vashe zdorovie!



# Wussten Sie schon...?

... dass sich **Tannine in jedem Wein befinden**, besonders konzentriert in Rotweinen? Tannine sind Gerbstoffe, die je nach Verarbeitung und Rebsorte unterschiedlich markant ausgeprägt sind. Jungen Weinen geben sie einen kräftigen pelzigen Geschmack. Früher oder später wird das Tannin jedoch mürbe. Dann ist der Zeitpunkt erreicht, an dem der Wein sich mit größtem Genuss trinken lässt. Tannin verhindert die frühe Oxidation von Weinen, weshalb Weine mit einem hohen Tanningehalt lange gelagert werden können.

... dass das **typische Holz-Aroma (Barrique) entsteht**, wenn Wein in traditionellen 225-Liter-Eichenfässern gelagert wird oder Holz-Plättchen dem lagernden Wein zugegeben werden? Der Alkohol laugt die Tannine aus dem Holz, die den natürlichen Tanningehalt der Rotweine ergänzen. Hinzu kommen Duft- und Geschmacksstoffe des Holzes; Barrique-Weine sind etwas Besonderes und können entsprechend teuer sein.

... dass **Weinstein kein Weinfehler ist**? Es handelt sich dabei um Ablagerungen der Weinsäure, die man manchmal in Form von Kristallen in Flaschen findet. Sie haben keinen Einfluss auf den Geschmack, zeugen vielmehr von Qualität und sind häufig in besonders gehaltvollen Weinen zu finden.

... dass sich **durch das Dekantieren**, das Umfüllen eines Rotweins aus der Flasche in eine gläserne Karaffe, das Aroma durch den Sauerstoffkontakt voll entfalten kann? Dabei wird zusätzlich verhindert, dass Depot, eine dunkelfarbige Bodenablagerung, und Weinstein in die Weingläser gerät.

... dass **Sulfite unerwünschtes Nachgären verhindern** und dem Wein zur Konservierung zugesetzt werden? Sie ermöglichen, Weine über viele Jahre lang zu lagern, ohne dass diese ungenießbar werden. Sulfite kommen aber auch natürlich im vergorenen Rebsaft vor. Sie haben jedoch keinen Einfluss auf unsere Gesundheit, sofern keine Allergie gegen Sulfite bekannt ist.



Awakening/Wikipedia.org

# Eine Weinprobe

*„Wer genießen kann, trinkt einen Wein nicht mehr, sondern kostet Geheimnisse.“  
(Salvador Dali)*

Erkunden auch Sie die Geheimnisse des Weines und entdecken Sie dabei Ihre ganz persönlichen Lieblingstropfen. Ohne Mühe werden Sie schon nach kurzer Zeit deutliche Unterschiede feststellen.

## Einige Tipps für die Weinprobe:

- Möglichst gleichartige Weine beispielsweise einer Region, einer Rebsorte oder eines Jahres probieren, z.B. verschiedene Weißweine.
- Leichte vor schweren, junge vor alten und trockene vor lieblichen Weinen trinken – so hat der Gaumen die Möglichkeit, die verschiedenen Aromen auch wahrzunehmen.
- Geschmacksintensive Lebensmittel und Getränke können das Aroma eines Weins verfälschen. Daher empfiehlt es sich, diese im Vorfeld zu vermeiden.
- Zum Neutralisieren bietet sich ein Schluck Wasser oder ein Stück Brot zwischen den verschiedenen Runden an.

## Lassen Sie den Wein nun mit allen Sinnen auf sich wirken:

**Aussehen:** Nachdem der Wein im Glas ist, sollten Sie seine Klarheit und Farbe betrachten. Sie gibt Aufschluss über seine Reife. Je intensiver die Farbe erscheint, desto reifer ist der Wein.

**Geruch:** Wein benötigt für seine Entfaltung Sauerstoff. Schwenken Sie ihn ein wenig im Glas und genießen Sie die unterschiedlichen Gerüche. Die feinen Rezeptoren in der Nase ermöglichen die unterschiedlichsten Assoziationen. Wir können beispielsweise beim Wein verschiedenste Beeren, Früchte, Gewürze oder auch Blüten wahrnehmen.

**Geschmack:** Nehmen Sie nun einen kleinen Schluck in den Mund und bewegen Sie ihn dort rundum. Ziehen Sie dabei etwas Luft in den Mund. Durch den Sauerstoff entfaltet sich das Aroma erst richtig. Schmeckt der Wein süß oder säuerlich, bitter oder doch salzig? Und wie ist das Gefühl im Mund: dünn, rau, cremig, weich oder spritzig? All diese Kriterien helfen Ihnen, den Wein wirklich zu schmecken und das Aroma des Weines in all seinen Facetten zu erkennen.

**Abgang/Nachhall:** Beim Schlucken des Weines nehmen wir seinen Abgang wahr. Wie lange behält man das Aroma im Mund? Verändert es sich? Wie harmonisch sind die verschiedenen Komponenten miteinander verwoben?