

Entdecken Sie Weine in Bio-Qualität



Tipps für Ihre Weinverkostung

Weinauswahl & Thema

Legen Sie ein Thema für Ihre Verkostung fest – das erleichtert die Weinauswahl. Vergleichen Sie doch mal Weißweine aus verschiedenen Ländern (z. B. Deutschland, Italien und Spanien). Oder wie wäre es mit verschiedenen Rebsorten (z. B. Tempranillo und Spätburgunder)? Auch die Gegenüberstellung von Weinen gleicher Rebsorte aus verschiedenen Anbauregionen bietet sich für eine Verkostung an. Achten Sie auf die Reihenfolge: erst Weiß-, dann Rotwein; erst leichte, dann komplexe Weine.

So planen Sie die Mengen:

Eine Weinflasche mit 0,75 l Inhalt reicht für bis zu 14 Personen.



Gut zu wissen:

- Servieren Sie Weißwein bei 8 °C.
- Bieten Sie Rotwein nicht wärmer als 18 °C an.
- Verwenden Sie tulpenförmige Gläser.
- Schenken Sie zum Probieren nur 0,05 l ein. So können sich die Aromen optimal entfalten.
- Auf weißer Tischdecke oder vor weißen Servietten ist die Farbe des Weines gut sichtbar.
- Reichen Sie Weißbrot und viel stilles Wasser zum Neutralisieren.



Unser Tipp: Wenn Sie Ihre Gäste auch zum Essen einladen möchten, sollte die Weinprobe vor der Mahlzeit stattfinden.

Unsere Empfehlung

Starten Sie doch mit einem Ländervergleich – je nach Geschmack mit einer Auswahl an Rot- oder Weißweinen.



1. Spätburgunder Gutswein trocken QbA, Knobloch (Deutschland)
2. Rioja Noemus D.O.Ca., Navarrosotillo (Spanien)
3. Bordeaux AOC, La Croix Simon (Frankreich)



1. Falanghina, MEZZOGIORNO IGT (Italien)
2. Verdejo, Parra Demeter DO (Spanien)
3. Riesling feinherb „Der Dachs“ QbA, Hamm (Deutschland)

Verkostungskarte

Winzer/Hersteller:

Sorte/Name:

Jahrgang:

Herkunft (Land/Region):

Farbe



Aromen



Geschmack

Süße



Säure



Tanningehalt



Erinnert mich an (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Vanille, Schokolade, Kaffee):

Gesamteindruck



Verkostungskarte

Winzer/Hersteller:

Sorte/Name:

Jahrgang:

Herkunft (Land/Region):

Farbe



Aromen



Geschmack

Süße



Säure



Tanningehalt



Erinnert mich an (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Vanille, Schokolade, Kaffee):

Gesamteindruck



Verkostungskarte

Winzer/Hersteller:

Sorte/Name:

Jahrgang:

Herkunft (Land/Region):

Farbe



Aromen



Geschmack

Süße



Säure



Tanningehalt



Erinnert mich an (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Vanille, Schokolade, Kaffee):

Gesamteindruck

