



Kundeninformation:

## Weine richtig genießen

Die neue Flasche ist frisch entkorkt, der Wein schmeckt aber plötzlich ganz anders als sein Vorgänger der gleichen Rebsorte. Was ist zu beachten, um den Genuss zu steigern?

### Einflüsse des Jahrgangs:

Der Jahrgang hinterlässt im Wein auf ganz 'natürliche Weise' seine Spuren, besonders die Reife und damit auch die 'Dichte' eines Weines werden bei einem Wein über die Jahre hinweg niemals genau gleich sein.

Das bedeutet: Man 'schmeckt' auch den Jahrgang, denn jede Sonnenstunde während der Reife im August & September hinterlässt ihre Spuren. Der Gehalt an Inhaltsstoffen steigt - der Wein wird haltbarer und schmeckt intensiver/vollmundiger.

### Empfehlungen:

**1) Temperierung:** Je höher der Alkohol, desto wärmer können Sie den Wein genießen. Die perfekte Trinktemperatur gibt es nicht - falls der Wein 'alkoholisch' duftet ist er zu warm, falls zu wenig Aroma wahrnehmbar ist, zu kühl serviert.

**2) Weinglas:** Je stärker das Aroma, desto größer darf das Glasvolumen sein. Das Glas bitte niemals mehr als bis zur Hälfte füllen - sonst leidet das 'Duff'-Erlebnis, die Aromen können im 'Kelch' nicht mehr 'konzentriert' werden.

**3) Dekantieren:** Frische Weiss- und ganz besonders Rotweine sollten Sie einfach mit einem kleinen Schluck vorab verkosten; den Rest ca. 15..30 min. im Glas 'atmen' lassen und anschließend erneut Probieren: Ist der Duff nun 'intensiver' und der Geschmack 'angenehmer/weicher' geworden?  
Dann die gewünschte Tagesmenge in einen Dekanter oder eine Karaffe umfüllen und von dort den Gästen anbieten.

**4) Anbruchflaschen:** Weine, die am gleichen Tag nicht mehr getrunken werden, bitte über Nacht mit ihrem Verschluss in den Kühlschrank stellen und bei Gelegenheit wieder rechtzeitig entnehmen. Der Wein bleibt aromatischer & frischer. Anbruchflaschen mit Leervolumen am nächsten Tag nicht mehr dekantieren!

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen!**