

DAS 1 X 1 DES WEINTRINKENS

[« ZURÜCK ZUR WEBSEITE](#)

Ich hätte gerne meinen Lieblingswein...

Da sind Sie nicht allein. Das mit dem Lieblingswein ist eine ganz subjektive, persönliche Sache. Der eine mag es süß, der andere trocken. Manche mögen junge, frische Weine. Andere bevorzugen schwere, gereifte Weine. Dazu kommt noch, dass der Wein zur aktuellen Stimmung passen und vielleicht ein Essen begleiten soll. Der Weg zum Lieblingswein ist nicht ganz leicht. Aber keine Angst: Hier gilt probieren geht über studieren und je länger Sie sich mit Wein beschäftigen, desto größer wird Ihr Weinverständnis und umso leichter finden Sie Ihren Lieblingswein! Und nutzen Sie gerne den Online-Weinberater Lieblingswein in der Rheinhessen-Vinotek. Der macht den Weg schon um einiges leichter!

Wie probiere ich Wein richtig...

Zuallererst: Wein probieren geht nicht nebenbei. Nehmen Sie sich Zeit, dafür braucht es Muse und ein gutes Stück Konzentration. Wein probieren fängt bei der Verpackung an, bei der Flasche. Auch wenn dies absolut nichts mit dem Inhalt zu tun hat, fängt hier der Geschmack an. Ist die Flasche schwer oder leicht, gefällt das Etikett? Was erwarten Sie, wenn Sie die Flasche in der Hand haben und anschauen?

Und dann das Öffnen. Schraubverschluss, Glaskorken oder Naturkorken. Hat sich das Weingut hier Mühe gemacht? Ist der Verschluss aufwendig und formschön, handelt es sich um einen hochwertigen Naturkorken? Über die Qualität des Inhalts sagt der Verschluss auch noch nichts aus. Aber eines gilt: Je hochwertiger der Verschluss, desto mehr Wert hat das Weingut gerade auf diesen Wein gelegt. Auch hochwertige Weine werden heute durchaus mit Schraubverschluss abgefüllt. Achten Sie auf die Gesamtausstattung der Flasche, das Etikett, die Schwere der Flasche.

Und dann das erste Glas: Schenken Sie einen satten Schluck ins Glas. So etwa ein halbes Sektglas voll, 5cl. Erwarten Sie einen großen, gehaltvollen Wein, nehmen Sie ein großes Weinglas mit möglichst viel Inhalt. Erwarten Sie einen eher kleinen Wein für jeden Tag wählen Sie ein entsprechend kleineres Weinglas. Aber vermeiden Sie auf jeden Fall eingefärbte Gläser oder gerade Gläser, in denen sich der Wein nicht entfalten kann.

Schau mir in die Augen! Bevor Sie Wein trinken, schauen Sie sich den Wein erst einmal an. Welche Farbe hat der Wein, glänzt er im Glas? Hat der Wein eine volle, satte Farbe und läuft er schwer am Glasrand entlang, in so genannten Kirchenfenstern?

Jetzt kommt die Nase ins Spiel. Was riechen Sie? Sind es florale Duftnoten, der Geruch nach gelben oder roten Früchten? Riechen Sie genau: Duftnoten nach Pfirsich, Quitte, Zitrone, Orange, Johannisbeere oder auch Schokolade sind oft klar erkennbar. Und differenzieren Sie in fruchtig, blumig, würzig, pflanzlich und vegetativ.

Und dann, ja, erst dann, der erste Schluck. Jetzt geschieht ganz viel gleichzeitig und doch gilt es jetzt genau hinzuschmecken. Ist der Wein süß oder trocken, sauer oder bitter? Schmecken Sie Harmonie oder Disharmonie, empfinden Sie ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel? Schmeckt der Wein jung und knackig oder doch klassisch und gut? Ist er groß und gereift oder wild und schräg? Und: Wie schmeckt er beim ersten Zungenkontakt und am Ende? Wie lang können Sie den Wein schmecken?

Jetzt können Sie sagen: Das ist mein Lieblingswein! Von Wein zu Wein lernen Sie, die Weine besser einzustufen und Ihren Wein zu finden. Das ist ein kurzer Weg. Aber ein sehr spannender und immer voller Genuss. Und Sie werden merken, was Ihre Sensorik so alles kann!

Welches Glas...

Weingläser gibt es viele und beim Preis werden schwindelerregende Höhen erreicht. Dabei gilt: Entscheiden Sie sich prinzipiell für ein bauchiges Weinglas. Für junge Weine, die Sie jeden Tag genießen möchten, genügt ein kleineres Glas. Für große, gereifte Weine wählen Sie ein entsprechend größeres Glas. Finger weg von Wasser- oder Dekorationsgläsern! Eingefärbte Gläser, die den Wein nicht zeigen oder solche, die in ihrer Form an eine aufgehende Tulpe erinnern, sind nicht geeignet zum Weintesten. Die Weinaromen sollen Platz haben sich zu entfalten um dann konzentriert zum Glasrand aufsteigen zu können.

[« ZURÜCK ZUR WEBSEITE](#)

[« ZURÜCK ZUR WEBSEITE](#)

Guter Wein ist teuer...

Aber ganz und gar nicht. Guten Rheinhessenwein erhalten Sie schon ab gut vier Euro pro Flasche. Das sind dann keine Weine, die lange Lagerkapazität haben oder Weine, denen Größe nachgesagt wird. Aber das sind gute Schoppenweine. Jung und frisch, gut gemacht in Weinberg und Keller.

Welcher Wein zu welchem Essen...

Früher war alles leichter: Roter Wein zu rotem Fleisch, weißer Wein zum Fisch. Ganz leicht. So einfach ist das heute nicht mehr. Gerade Rheinhessen bietet große und gereifte Weißweine, die sehr wohl zu rotem Fleisch passen und das Gericht sogar ergänzen. Halten Sie sich an diese grobe Richtschnur: Je schwerer und gehaltvoller das Essen, desto schwerer und gereifter darf der begleitende Wein sein. Enthält Ihr Gericht viel Säure, wie beispielsweise bei einem guten Steak, passt hervorragend ein schwerer Weißburgunder oder auch ein gereifter Spätburgunder mit wenig Säure. Probieren Sie zu salzigem Käse wie Gorgonzola oder Roquefort einmal eine feine Beerenauslese oder zur gegrillten Dorade einen frischen Spätburgunder. Auch hier gilt es wieder, konzentriert zu probieren. Denn schließlich entscheidet Ihr Geschmack!

Wein richtig lagern...

Sie haben in der Rheinhessen Vinothek Wein gekauft. Wie lange möchten Sie Ihren Wein jetzt lagern? Nur einige Wochen oder über mehrere Jahre? Je nach Länge der Lagerzeit wird die korrekte Lagerung wichtig. Handelt es sich nur um wenige Tage, spielt die Lagerung fast keine Rolle. Sie können Ihren Wein gleich trinkgerecht im Kühlschrank oder Wohnzimmer temperieren und dann genießen. Möchten Sie Ihren Wein erst in Jahren zu einem besonderen Anlass öffnen, spielt die Lagerung eine entscheidende Rolle: Wählen Sie einen Raum mit möglichst wenig Tageslicht, hoher Luftfeuchtigkeit und geringer Temperatur, so um die 10 Grad Celsius.

Wein dekantieren...

Sie möchten Ihren Wein dekantieren, also in eine Karaffe gießen und so am Tisch festlich präsentieren? Dazu sollten Sie eines wissen: Durch das Dekantieren versetzen Sie den Wein schnell mit viel Sauerstoff. Große Weine, die noch jung sind, beflügelt das und sie öffnen sich schneller. Aromen und Duftstoffe zeigen rasch ihre ganze Bandbreite. Eher kleinen Weinen oder auch großen Weinen, die schon sehr alt sind, bekommt diese Behandlung schlecht. Die nur wenigen Aromen und Duftstoffe verflüchtigen sich und Sie haben weniger vom Wein. Ein ähnlicher Effekt, wie wenn Sie für einen alltäglichen Wein ein opulentes Rotweinglas auswählen.

Riesling & Co...

Wie ein Wein schmeckt, das hängt auch ganz stark vom Weingut ab. Von der Behandlung der Reben im Weinberg, vom Boden und den klimatischen Bedingungen, dem so genannten Terroir, und dem Ausbau im Keller. Entscheidend ist aber die Rebsorte. So ist die Rebsorte Riesling prinzipiell säurebetonter als ein Weißburgunder oder Chardonnay. Genießen Sie einmal bewusst die vielen, unterschiedlichen Rebsorten. Sie werden sehen und schmecken, auch Sie haben eine Lieblingsrebe. Und wenn Sie keinen Favoriten finden, bleibt noch das Cuvée: Hier werden mehrere Rebsorten miteinander verschnitten oder ganz einfach: vermischt. Das ist kein Qualitätsmangel sondern gute Tradition weltweit. Und das auch bei sehr hochwertigen, berühmten Weinen.

GENIEßEN SIE IHREN SCHOPPEN

[« ZURÜCK ZUR WEBSEITE](#)