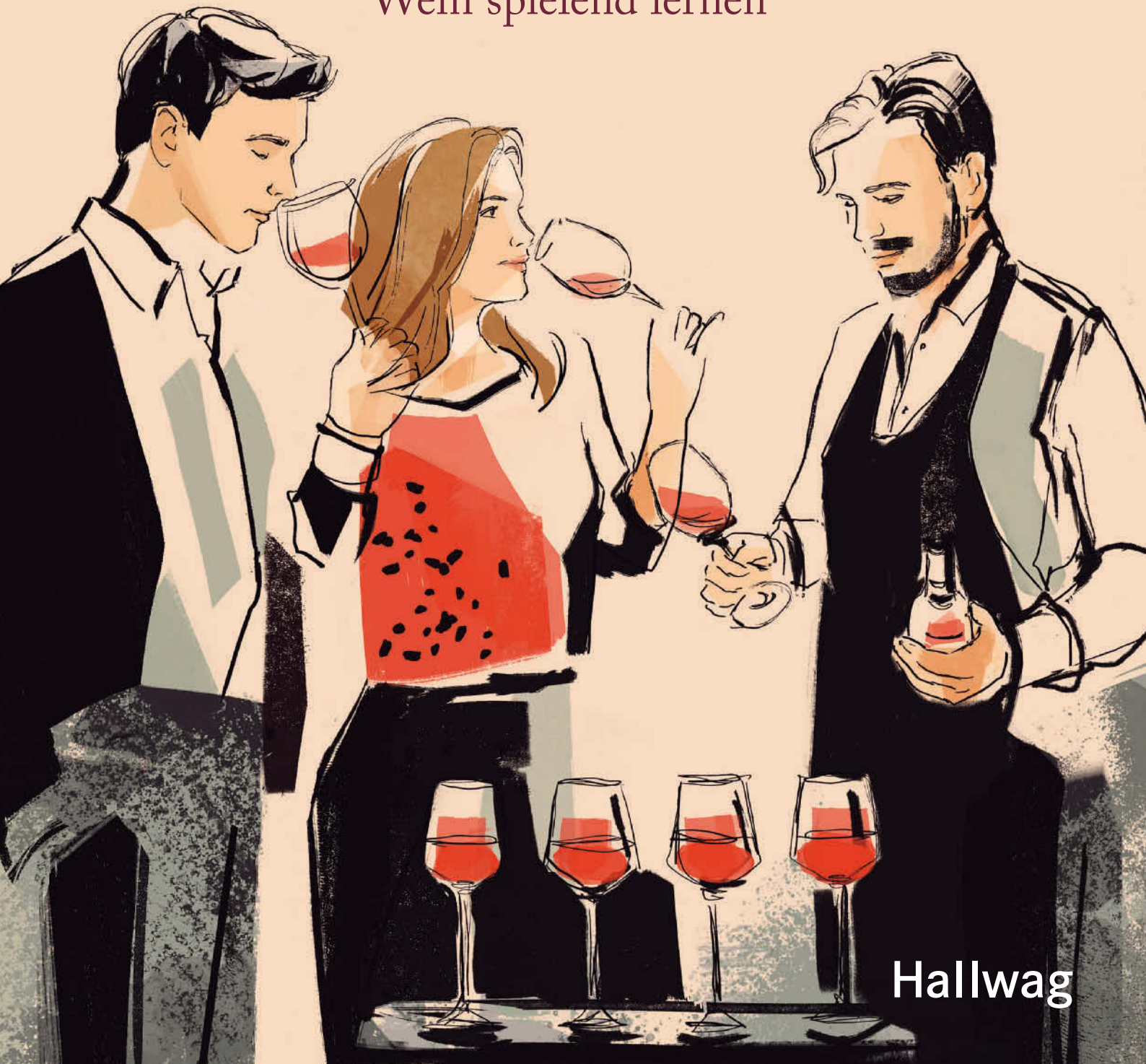


BEAT KOELLIKER

# Mit 10 Weinproben zum Kenner

Wein spielend lernen



Hallwag



## Das Wichtigste rund ums Verkosten

- 6 Das Wichtigste zuvor
- 9 **Rund ums Verkosten**
- 10 Einkauf und Lagerung
- 12 Die Weintemperatur
- 14 Entkorken, dekantieren, einschenken
- 16 Die Gläser
- 18 Die sechs Schritte beim Verkosten
- 20 Das Gesicht des Weins
- 22 Die Vielfalt der Weinaromen
- 24 Weinaromen – im Überblick
- 26 Der Wein am Gaumen
- 28 Qualität und Bewertung
- 30 Essen und Wein

## Die 10 Weinproben

- 33 **Learning by tasting**
- 34 Überblick über die 10 Weinproben
- 37 **Die vier großen Weinfamilien**
- 39 **Die vier Weißweinstile**
- 41 **Weinprobe 1**  
Leichte fruchtige Weißweine
- 47 **Weinprobe 2**  
Mittelschwere Weißweine
- 53 **Weinprobe 3**  
Schwere Weißweine
- 59 **Weinprobe 4**  
Aromatische und liebliche Weißweine
- 65 **Die vier Rotweinstile**
- 67 **Weinprobe 5**  
Leichte fruchtige Rotweine
- 73 **Weinprobe 6**  
Mittelschwere Rotweine
- 79 **Weinprobe 7**  
Weiche und üppige Rotweine

- 85 **Weinprobe 8**  
Reife Rotweine
- 91 **Die vier Schaumweinstile**  
**Weinprobe 9**
- 97 **Die vier Aperitif- und  
Dessertweinstile**  
**Weinprobe 10**

## Weinwissen

- 103 **Wie Wein entsteht**
- 104 Die Traube
- 105 Keltern und Pressen
- 106 Die Vergärung
- 107 Ausbau und Reifung
- 109 Die Herstellung von Schaumwein
- 110 Mit Alkohol verstärkte Weine:  
Sherry, Port & Co.
- 112 Klassische rote Rebsorten
- 116 Andere rote Rebsorten
- 118 Klassische weiße Rebsorten
- 121 Andere weiße Rebsorten
- 124 **Die wichtigsten Weinländer**
- 126 Frankreich
- 129 Italien
- 132 Deutschland
- 134 Schweiz
- 136 Österreich
- 138 Spanien
- 140 Portugal
- 142 Neue Welt
- 146 Glossar
- 150 Register
- 154 Bezugsquellen, Danksagung
- 156 Impressum

# Die Gläser

Das Weinglas ist Behältnis und Präsentationsobjekt zugleich. Es dient dem Wein als Bühne und dem Weinliebhaber als Trinkgefäß. Aus diesen beiden Funktionen lassen sich alle Eigenschaften ableiten, die ein gutes Glas auszeichnen.

## Das Glas als Präsentationsobjekt

Der Wein soll im Glas alle seine Vorzüge und Eigenschaften möglichst unverfälscht zur Geltung bringen können. Es muss daher vollkommen klar und darf auf keinen Fall farbig sein. Auch die schönste Dekoration beeinträchtigt die freie und unverstellte Sicht auf den Wein.

## Die Form des Glases

**Der Kelch** Es ist unglaublich, wie stark sich seine Form auf den Genuss des Weins auswirkt. Machen Sie die Probe und verkosten Sie denselben Wein aus einem Wasserglas, einem breiten Cocktailglas und einem edlen, richtig geformten Kelch. Der Unterschied ist eklatant.

**Worauf kommt es an?** Soll der Wein kühl bleiben, zum Beispiel Weißwein oder Rosé, darf man nur kleine Mengen einschenken. Das Glas muss also ebenfalls klein und schmal sein. Soll der Wein aber sein ganzes Aroma entfalten, ein schwerer Rotwein etwa, so muss seine Oberfläche groß und das Glas voluminös sein. Zu jedem Wein gehört also ein eigenes Glas. Aber machen Sie's nicht zu kompliziert (siehe rechts).

Das Glas muss sich auf jeden Fall nach oben verjüngen, damit sich die Düfte dort sammeln, wo wir die Nase hineinstecken.

**Der Stiel** Er dient der Hand. Wir sollen den Kelch möglichst nicht berühren, sonst bekommt er Flecken, und die Sicht auf den Wein wird beeinträchtigt. Zudem erwärmen wir den Wein mit der Hand. Der Stiel soll also so lang sein, dass ihn auch eine kräftige

Männerhand bequem mit zwei Fingern halten kann. Stiellose Gläser sind ungeeignet.

**Der Fuß** Er muss groß genug sein, damit das Glas sicher steht.

**Das Material** Je edler der Inhalt, umso kostbarer soll auch das Gefäß dafür sein. Weingenießer von heute haben Glück, unseren Gläsermachern steht ein ideales Material zur Verfügung: das Kristallglas. Es ist absolut säurebeständig, makellos durchsichtig und lässt sich zu edlen dünnwandigen Gläsern formen.

## Gläser dürfen nicht riechen

Weingläser wäscht man mit heißem Wasser und möglichst geruchlosem Spülmittel. Egal, wie intensiv das Spülmittel duftet, in jedem Fall sollten Sie die Gläser sehr gründlich mit heißem Wasser nachspülen. Auch wenn es noch so praktisch ist: im Karton aufbewahrte Gläser riechen unweigerlich auch so. Und im Schrank müssen sie aufrecht stehen, damit die Luft im Kelch nicht muffig wird.

## Machen Sie es nicht zu kompliziert

Man kann aus der »Gläserkunde« eine ganze Wissenschaft machen. Für den Anfang genügen drei Gläser vollauf, nämlich eins für Weißwein sowie Aperitif- und Dessertweine, eins für Rotwein und eins für Schaumwein. Später, wenn Sie noch mehr Spaß am Wein haben, können Sie Ihren Bestand immer noch erweitern.



**ROTWEIN**  
Mittelgroßes Rotweinglas



**BURGUNDER**  
Groß, Ballonform



**WEISSWEIN**  
Auch für Aperitif- und  
Dessertweine geeignet



**APERITIF- UND DES-  
SERTWEINE**  
Klein und schmal



**SCHAUMWEIN**  
Hoch und schlank



**LIKÖRGLAS**  
Klein und bauchig

# Die sechs Schritte beim Verkosten

Wer einen Wein in all seinen Facetten kennenlernen möchte, muss mit ein wenig System vorgehen.

Unser oberstes Ziel ist es, das Verständnis für den Wein zu erweitern und unsere Freude an ihm zu vertiefen. Um das zu erreichen, brauchen wir wache Sinne und einen neugierigen Geist. Mehr nicht. Der Rest ist etwas Technik, und dieser wollen wir uns jetzt zuwenden. Immer in Verbindung mit genussvollem Üben, eben Learning by tasting.

Ein entscheidender Tipp vorweg: Die Nase spielt beim Verkosten eine besonders wichtige Rolle. Tabak, Parfum und andere intensive Gerüche stören die zarten Düfte eines Weins enorm. Der Raum für eine Verkostung sollte also nach nichts riechen als nach Wein.

## Einschenken

Profis verwenden ein eigens für Degustationen geschaffenes und international genormtes Glas. Für unsere Zwecke eignen sich Weißweingläser (auch für Rotweine) am besten. Schenken Sie das Glas nur zu etwa einem Drittel voll. So können Sie es neigen und den Wein darin schwenken.

## Betrachten

Halten Sie das Glas leicht geneigt vor einen weißen Hintergrund (etwa ein Blatt Papier oder eine Stoffserviette). So können Sie im Zentrum die Farbtiefe, am Rand die Farbnuancen und die Klarheit des Weins am besten beurteilen. Wenn Sie das Glas schwenken, sehen Sie die Flüssigkeit (Viskosität) des Weins und eventuell die sogenannten Tränen.

## Riechen

Schwenken Sie jetzt den Wein im Glas. Auf Nummer Sicher gehen Sie dabei, wenn Sie das Glas auf dem Tisch stehen lassen und es kreisförmig bewegen. Damit benetzen Sie die Wände des Glases mit Wein, und die Aromastoffe können von einer wesentlich größeren Oberfläche aufsteigen. Sie bilden nun im Glas einen unsichtbaren Nebel, den Sie mit der Nase aufnehmen können. Es folgt ein kostbarer Moment, in dem Sie schon fast alles über den Wein erfahren. Schenken Sie ihm Ihre ganze Aufmerksamkeit. Da die Nase schnell ermüdet, ist es besser, wie ein Hund zu schnuppern als die Luft in langen Zügen einzuziehen. Nur etwa 5 % des Luftstroms ziehen beim normalen Atmen an unserem Riechzentrum in der Nase vorbei. Mit Schnüffeln lässt er sich bis auf 20 % steigern.



Betrachten  
Riechen  
Schmecken



## Schmecken (Kauen und Schlürfen)

Nehmen Sie einen ordentlichen Schluck in den Mund. Der Wein trifft auf Ihre Zunge, diese erschrickt ein wenig oder erschauert unter dem Eindruck von Fruchtsüße und Säure. Nun breitet sich der Wein in Ihrem Mund aus. Durch »Kauen« und leichtes Schlürfen (ein bisschen dürfen Sie die Erziehung dabei schon vergessen) verteilen Sie ihn in der gesamten Mundhöhle und belüften ihn. Während Sie den Wein auf diese Weise im Mund drehen und wenden, können Sie weiter durch die Nase ein- und ausatmen. Da Mund- und Nasenhöhle über den Rachen direkt verbunden sind, erreichen die erwärmten Aromastoffe von innen her nochmals Ihre Nasenschleimhaut. Zu Duft und Geschmack kommt jetzt der Tastsinn hinzu. Sie fühlen die Konsistenz des Weins, seinen Körper – ob er sich beispielsweise mager oder fleischig anfühlt – und eventuell auch die Kohlensäure.

## Schlucken oder Spucken

Profis spucken die Weine wieder aus und behalten dadurch auch bei umfangreichen Weinproben einen klaren Kopf. Im privaten Rahmen entscheiden Sie selbst, wie Sie vorgehen möchten.

## Beurteilen

Wenn man den Wein geschluckt oder ausgespuckt hat, klingt er am Gaumen noch eine Weile nach. Unsere Sinne beruhigen sich, und der Eindruck erlischt allmählich. Dieses Nachklingen nennt man den Abgang und seine Dauer die Länge des Weins. Ein langer Abgang ist ein sicherer Hinweis für einen guten, vielleicht sogar großen Wein. Jetzt fügen sich alle Sinneseindrücke zusammen und es entscheidet sich, ob sie zu Harmonie und Komplexität verschmelzen und eine ausdrucksvolle Weinpersönlichkeit erkennen lassen oder nicht.

## HORIZONTALE UND VERTIKALE DEGUSTATIONEN

Professionelle Verkoster unterscheiden grundsätzlich zwei verschiedene Degustationstypen:

### DIE HORIZONTALE DEGUSTATION

Man degustiert verschiedene Weine aus demselben Jahrgang. Das erlaubt es dem Verkoster, die Bedeutung des Bodens, der Rebsorte und der Kellertechnik besser zu verstehen.

### DIE VERTIKALE DEGUSTATION

Man degustiert die gleichen Weine (des gleichen Produzenten oder der gleichen Region) aus verschiedenen Jahrgängen. Dabei wird der Einfluss des Wetters deutlich und die Entwicklung eines Weins während seiner Reifung.



## 37 Die vier großen Weinfamilien

---

# Überblick über die 10 Weinproben

## Weißwein

---

### 39 Die vier Weißweinstile

#### Weinprobe 1

- 41 Leichte fruchtige Weißweine
- 42 Müller-Thurgau
- 43 Weißburgunder
- 44 Schweizer Chasselas
- 45 Vinho verde

#### Weinprobe 2

- 47 Mittelschwere Weißweine
- 48 Silvaner
- 49 Grauburgunder
- 50 Grüner Veltliner
- 51 Soave Classico Superiore

#### Weinprobe 3

- 53 Schwere Weißweine
- 54 Chardonnay Neue Welt
- 55 Sémillon
- 56 Viognier
- 57 Riesling Spätlese trocken

#### Weinprobe 4

- 59 Aromatische und liebliche Weißweine
- 60 Sauvignon blanc
- 61 Riesling Kabinett lieblich
- 62 Gewürztraminer trocken
- 63 Muscat sec



## Rotwein

### 65 Die vier Rotweinstile

#### Weinprobe 5

- 67 Leichte fruchtige Rotweine
- 68 Bandol Rosé
- 69 Beaujolais-Villages
- 70 Bardolino Classico Superiore
- 71 Valpolicella Classico Superiore

#### Weinprobe 6

- 73 Mittelschwere Rotweine
- 74 Spätburgunder
- 75 Haut-Médoc Cru Bourgeois
- 76 Chianti Classico
- 77 St. Laurent

#### Weinprobe 7

- 79 Weiche und üppige Rotweine
- 80 Châteauneuf-du-Pape
- 81 Aglianico del Vulture
- 82 Australischer Shiraz
- 83 Amarone

#### Weinprobe 8

- 85 Reife Rotweine
- 86 Nuits-St-Georges
- 87 Rioja Reserva
- 88 Barolo
- 89 St-Emilion Grand Cru

## Schaumwein

### 91 Die vier Schaumweinstile

#### Weinprobe 9

- 92 Prosecco di Valdobbiadene
- 93 Champagner brut
- 94 Winzersekt Riesling
- 95 Moscato d'Asti

## Aperitif- und Dessertweine

### 97 Die vier Aperitif- und Dessertweinstile

#### Weinprobe 10

- 98 Sherry Fino
- 99 Moscato Passito di Pantelleria
- 100 Sauternes
- 101 Late Bottled Vintage Port



# Die vier großen Weinfamilien

Auf den ersten Blick scheint alles klar: Weißwein wird aus weißen Trauben gekellert und Rotwein aus roten. Schaumwein bereichern feine Bläschen und Dessertweine sind süß. Stimmt alles, aber diese simple Definition erfasst den Charakter dieser vier großen Weinfamilien ebenso wenig wie die Feststellung: Wein ist vergorener Traubensaft. Jede Weinfamilie hat ihre ganz eigene Persönlichkeit, mit einer besonderen Geschichte, spezifischen Herstellungsverfahren, Traditionen und in der Regel auch einer klar umrissenen geografischen Verbreitung.

## **Frische und Frucht: die Weißweinfamilie**

Von weißen Weinen erwarten wir in erster Linie Frische. Sie wachsen in eher kühlen Gegenden, im Norden der Alten und im Süden der Neuen Welt. Dort können die Beeren lange an der Sonne reifen, sodass sie Frucht und Aroma ausbilden, ohne die frische Säure zu verlieren. Meist sind diese Weine jung am besten.

## **Wärme und Samt: die Rotweinfamilie**

Rotweine sind Kinder des Südens. Sie brauchen viel Sonne und Wärme, damit ihre Trauben richtig reif werden. In den blauschwarzen Häuten entwickeln sie dabei ihre vielschichtigen Aromen und das Tannin, das sie später bei der Reifung im Fass und in der Flasche am Leben erhält. Zur frischen Frucht gesellen sich in dieser Ruhezeit weitere sogenannte tertiäre Aromen, die an Leder, Pilze und Wald erinnern. Der ideale Rotwein verbindet in sich Wärme, Samt und Kraft, vielschichtige Duft- und Geschmacksnoten und charaktervolle Tiefe.

## **Spritzigkeit und Eleganz: die Schaumweinfamilie**

Erfreuen uns Weißweine mit ihrer Frische und Frucht, so setzen Weine der Schaumweinfamilie noch eins drauf: Sie steigern den frisch-fruchtigen Charakter mithilfe der Perlen. Durch sie explodiert die Frische gewissermaßen im Mund. Grundlage sind hervorragendes Traubengut und eine aufwendige Kellertechnik. Stimmt das alles, entsteht ein Luxusprodukt, in dem sich die Geschenke der Natur mit der Eleganz und Leichtigkeit der Kunst glücklich verbinden.

## **Süße und Fülle: die Dessertweinfamilie**

Reife Trauben sind süß und voller Aromen, in den Dessertweinen sind diese Schätze in höchster Intensität konzentriert. Im Lauf der Jahrhunderte haben die Winzer für die Herstellung von süßen Weinen verschiedene Verfahren entdeckt. Mit keinem anderen erreicht man aber eine solche Vielfalt an Geschmacksnoten wie mit der Edelfäule.



# Weinprobe 1

## Leichte fruchtige Weißweine

Die Weine dieser Familie sind liebenswürdig und anmutig wie bunte Blumen auf der Wiese. Ihre Natürlichkeit ist frisch und unverfälscht. Sie wollen nicht mehr scheinen, als sie sind. Blenden und Angeben ist also nicht ihre Sache, weshalb man ihre Schönheit leicht übersehen kann.

Die meisten leichten Weißen stammen aus den kühleren Regionen Europas. Hier bleiben sie schlank und frisch und entwickeln ihre delikaten Düfte nach Blüten und Früchten. Weiter im Süden findet man den Weinstil seltener, da die Weine in der Wärme körperreicher und üppiger geraten.

Leichte Weißweine erfrischen uns mit einer lebendigen und rassigen Säure. Sie sind süffig und unkompliziert. Trotzdem ist ihre Vielfalt groß: Fast immer handelt es sich um lokal beheimatete Weine, die in jeder Region wieder ein wenig anders schmecken.

Ihre Qualität hat in den letzten zwei bis drei Jahrzehnten gewaltige Fortschritte gemacht. Vor allem Weine dieses Stils profitieren enorm von den modernen Methoden der Weinbereitung im Edelstahltank mit kontrollierter Temperatur bei der Gärung. Auf diese Weise gekellert können sie blitzblank, sauber und frisch sein, eben wie Wiesenblumen im Morgentau.

Der eigentliche Zauber dieser Weine liegt in ihrer Jugend, schon nach zwei bis drei Jahren verblüht ihre Frische. Man sollte sie deshalb auch nicht länger lagern.

Die leichten fruchtigen weißen Weine drängen sich nicht vor. Sie nehmen es noch nicht einmal besonders übel, wenn man ihnen zwischendurch für kurze Zeit die Aufmerksamkeit entzieht. Daher sind sie ausgezeichnete Begleiter beim Gespräch zu Hause oder in der Gaststätte, wo wir sie gern als Karaffenweine genießen.

Gut gekühlt schmecken sie herrlich erfrischend und durstlöschend, im Sommer auf der Terrasse oder im Garten ebenso wie bei einem sommerlichen Picknick am Waldrand. Bei einem Essen ist ihr bester Platz eher vor oder zu Beginn der Mahlzeit. Als Aperitif eignen sie sich mit ihrer frischen Säure, ihrer Duftigkeit und anmutigen Art wunderbar. Für einen gewichtigeren Hauptgang sind sie dagegen etwas zu leicht.

# Müller-Thurgau

## Süddeutschland, Ostschweiz



Leitaromen: Muskat, Limetten

### Müller-Thurgau verstehen

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts experimentierte Hermann Müller an der Forschungsanstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim mit der Kreuzung der Rebsorten Riesling und Sylvaner. Sein Ziel: die hervorragende Qualität des Rieslings mit der Zuverlässigkeit und der frühen Reife des Sylvaners zu kombinieren. Tatsächlich war das Resultat ein schlagender Erfolg. Die neue Züchtung reift früh und ergibt in guten Lagen und bei rigoroser Mengenbeschränkung Weine von angenehmer Fruchtigkeit und Eleganz. Sie wurde daher in ganz Deutschland, in der Schweiz in Österreich und in Südtirol verbreitet angebaut. Der unzweifelhafte Charme ihrer Weine, ihre Duftigkeit und weiche Säure haben das Herz des Publikums erobert. Neuere DNA-Analysen haben allerdings ergeben, dass im Labor des Züchters wohl etwas schief gelaufen ist, denn die Mutter heißt zwar weiterhin unbezweifelt Riesling, der Vater aber hört auf den vornehmen Namen Madelaine Royale. Viele Winzer nennen ihren Wein aber zum Entsetzten der Genforscher weiterhin Riesling x Sylvaner. Sie und ihre Kunden haben sich halt an diesen Namen gewöhnt.

### Müller-Thurgau genießen

**Auge:** Der Wein leuchtet im Glas in einem hellen Strohgelb.

**Nase:** Sehr charakteristisch ist ein angenehmer aromatischer Muskatton, der manchmal fast etwas parfümiert wirken kann. Daneben findet man Zitrusfrüchte, Äpfel und einen ganzen Strauß von Wiesenblumen. Oft kann man auch Mandeln und Lebkuchen erschnuppern.

**Gaumen:** Der Wein erfrischt uns mit einer weichen angenehmen Säure und wirkt insgesamt ausgesprochen harmonisch.

**Das passt dazu:** Müller-Thurgau ist ein Wein für viele Gelegenheiten. Man trinkt ihn gerne zu einem Schwatz unter Freunden, als Aperitif und zu einfachen, unkomplizierten Gerichten.

### VORBEREITUNG

#### EINKAUFEN

Müller-Thurgau kann man überall kaufen und genau das ist das Problem. Es gibt viele minderwertige und flache Weine im Billigangebot, die den ganzen Charme dieser Rebsorte vermissen lassen. Solche Weine sind dann auch im Glas billig. Wenn Sie die Gelegenheit haben, beim Winzer direkt einzukaufen, dann sollten Sie das unbedingt tun. Preis: 8–12 Euro.

#### AUSSCHENKEN

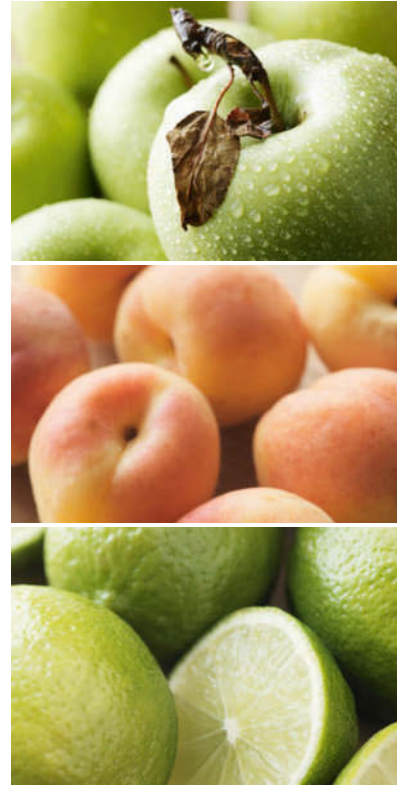
Jung ist Müller-Thurgau am besten. Nach spätestens zwei Jahren beginnt sein Charme und seine Frische zu verblassen. Und mindestens kellerkühl oder noch ein bisschen kühler (so um die 6–8 Grad) schmeckt er am besten.

# Weißburgunder Baden

## Weißburgunder verstehen

Der Weißburgunder ist, wie sein Name schon sagt, ein Abkömmling der großen und weitverzweigten Burgunder- oder Pinot-Familie. Ende des 19. Jahrhunderts fand man ihn als Mutation in einem Weinberg von Chassagne-Montrachet im Herzen Burgunds. In Frankreich schenkte man ihm keine besondere Beachtung, nur die Elsässer bauen ihn heute noch in nennenswertem Umfang an, allerdings ohne besonderen Ehrgeiz.

Ganz anders in Deutschland: In Baden und in der Pfalz hat der Weißburgunder eine neue Heimat gefunden und entwickelte sich zu einem Wein, der deutlich mehr Ausdruck und Charakter gewinnen kann. Besonders an den warmen Hängen des Kaiserstuhls, am Tuniberg und weiter nördlich im Kraichgau entstehen schöne Weine mit Struktur, Kraft und Schliff. Diese gehören eigentlich nicht mehr wirklich zu den leichten Weißweinen. Manche Winzer experimentieren sogar mit dem Ausbau im Eichenfass.



Leitaromen: grüne Äpfel, Aprikosen, Limetten

## VORBEREITUNG

### EINKAUFEN

Da die Qualitätsunterschiede relativ groß sind, sollten Sie beim Einkauf unbedingt auf eine Erzeugerabfüllung achten. Im Fachhandel gehen Sie auf Nummer sicher. Vielleicht gönnen Sie sich auch einen Ausflug zum Kaiserstuhl. Preis: 6–12 Euro.

### AUSSCHENKEN

**Alter:** Der Charme des Weißburgunders liegt vor allem in seiner jugendlichen Frische. 1–2 Jahre nach der Ernte sollte er getrunken werden.

**Temperatur:** Man sollte ihn richtig gut kühlen (6–8 °C).

## Weißburgunder genießen

**Auge:** Meist schimmert der Weißburgunder mit einem hellen, kühlen Goldton im Glas. Wenn er an einem besonders warmen Standort gedeiht, kann er auch etwas mehr Farbe annehmen.

**Nase:** Sein Duft ist eher subtil und zurückhaltend und erfreut uns mit einer ganzen Palette von delikaten Aromen: Wiesenblumen, Äpfel, Birnen, Aprikosen und Pfirsiche. In den körperreicheren Versionen findet man auch einen Hauch von Ananas, Bananen und Honig.

**Gaumen:** Wie der Duft ist auch der Geschmack delikater. Eine zarte Säure ergänzt die Aromen mit einer milden Frische.

**Das passt dazu:** Einfache Weißburgunder trinkt man gern nebenher. Die komplexeren Weine sind gute Begleiter zum Essen: Sie passen besonders gut zu Pasteten und salzigen Käsekuchen.

# Learning by tasting

Spielend leicht zum Weinkenner werden

Mit diesen zehn geführten Weinproben wird der Einstieg in das Thema Wein zu einer geselligen Unternehmung mit Freunden. Mit den richtigen Tropfen, zum Beispiel vier leichten fruchtigen Weißweinen – wie etwa Müller-Thurgau, Weißburgunder, Schweizer Chasselas und Vinho verde – degustieren Sie sich nach Anleitung dieses Buches zum Weinkenner. Die wichtigsten Fakten zu den vier großen Weinfamilien (Weißwein, Rotwein, Schaumwein und Dessertwein) werden übersichtlich erklärt und das erworbene Weinwissen wird anhand 10 geführter Degustationen sofort praktisch erfahrbar gemacht.

**Das ultimative Weinbuch für Wein-Anfänger!**

WG 458 Getränke

ISBN 978-3-8338-7418-5



9 783833 874185