

# **WEINPROBE SELBER MACHEN?**

## **- DIE CHECKLISTE -**

### **1. GÄSTELISTE**

- nur so viele Gäste einladen, wie Weine vorhanden sind
- auch Bierfreund:innen freuen sich über eine Einladung

### **2. WEINAUSWAHL**

- Thema überlegen
- kaufe im (Online-)Weinhandel deines Vertrauens
- Kosten auf Gäste umlegen

### **3. SNACKS**

- kümmere dich um ausreichend Essen
- Fett, Salz und Kohlenhydrate passen perfekt
- Käse, Brot, Oliven und natürlich Wasser

### **4. ZUBEHÖR**

- Korkenzieher bereitlegen
- ein Glas pro Gast und Wein ist ideal
- zur Not reicht ein Glas pro Gast

### **5. REIHENFOLGE**

- leichte Weißweine
- schwere Weißweine (im Holzfass ausgebaut und/oder gereift)
- Rosé
- Rotwein
- Schaumwein
- Süßwein



# **WEINPROBE SELBER MACHEN?**

## **- DIE CHECKLISTE -**

### **6. TEMPERATUR**

- Weißwein nur so kalt, dass die Flasche nicht beschlägt
- Rotwein nur so warm, dass die Flasche sich noch kühl anfühlt
- Sekt darf richtig kalt sein

### **7. BELÜFTUNG**

- Rot- und manche Weißweine sollten Sauerstoffkontakt bekommen
- in eine Karaffe füllen oder rechtzeitig öffnen

### **8. VERKOSTEN**

- Farbe beurteilen
- Bukett beurteilen
- einen Schluck nehmen und Luft einsaugen
- schlucken oder spucken

### **9. STORYTELLING**

- recherchier ein paar Facts über Wein, Winzer und Herkunft
- zeige Videos und Bilder

### **10. HABT SPAß!**

