

Der ultimative Weinknigge für Einsteiger und Genießer



Wein korrekt
servieren & genießen

INHALTS

Verzeichnis

01. WeinGLÄSER
Wein + Glas = Liebe auf den ersten Blick
02. WeinGLÄSER halten
Elegant wie eine Blume
03. Anstoßen mit STIL
Blickkontakt statt Gläserklirren
04. Die FLASCHE öffnen
Ruhe und Sorgfalt sind das A & O
05. Die FLASCHE halten
Eine Frage der Kontrolle
06. LADIES first!
Wer zuerst eingeschenkt bekommt

INHALTS

Verzeichnis

- 07. Einschenken bei TISCH
 Von rechts servieren
- 08. WENIGER ist Mehr
 Wie viel Wein ins Glas?
- 09. Flasche auf den TISCH
 oder lieber nicht?
- 10. RIECHEN am Wein
 Der Test auf Korkfehler
- 11. Haltung und GENUSS

WeinGLÄSER

Wein+Glas = Liebe auf den ersten Blick

Für den Weingenuss auf der Gartenparty reichen die Plastikbecher, welche letztes Jahr im Angebot gekauft wurden?

Schon hier begeht man einen großen Fehler. Plastik- oder Pappbecher sind keine Option beim Thema Weintrinken.

Warum?

Plastik verfälscht nicht nur das Geschmackserlebnis, es ist auch eine Umweltbelastung. Der wahre Weinliebhaber greift immer zu Glas.

Ein Weinglas mit breitem Kelch lässt die Aromen des Weins zur Geltung kommen, während ein langer Stiel verhindert, dass der Inhalt durch die Handwärme unnötig erhitzt wird.



Tipp für Anfänger

Zu Beginn empfehlen wir die Verwendung eines Universalglases. Dieses eignet sich sowohl für Rot- als auch für Weißweine und wird Ihnen den Einstieg erleichtern.

WeinGLÄSER halten

Elegant wie eine Blume

Sollte man das Weinglas wie Audrey Hepburn in „Frühstück bei Tiffany“ mit eleganter Anmut halten oder tut es ein Griff an die Unterseite des Kelches ebenso?

Anders als wahrscheinlich vermutet, handelt es sich bei der Haltung des Glases um mehr als nur ein Stilmittel.

Halten Sie das Weinglas am Stiel, um zu vermeiden, dass Ihre Handwärme die Temperatur des Weins beeinflusst.

So bleibt der Wein kühl und die Aromen werden nicht verfälscht.

Achten Sie außerdem darauf, das Glas auch beim Platzwechsel immer am Stiel zu nehmen. Vermeiden Sie es, das Glas zu schwenken, außer es handelt sich um einen kräftigen Rotwein.

Durch übermäßiges Schwenken riskieren Sie, Flecken auf Kleidung und Tischdecke zu hinterlassen.



Profi-Tipp

Wenn jemand nachschenkt, lassen Sie das Glas auf dem Tisch stehen und sagen Sie „Danke“, wenn es reicht.

Elegant wie eine Blume

Das richtige Halten des Glases ist mehr als bloße Etikette – es trägt zur gesamten Erfahrung bei. Für kleine Gläser genügt es, diese mit zwei Fingern am Stiel zum Mund zu führen, ohne das Gleichgewicht zu verlieren.

Rotweingläser mit großem Kelch benötigen drei Finger, um sicher gehalten zu werden. Wenn Sie einen schweren Pokal in der Hand haben, kann es hilfreich sein, vier Finger zu verwenden.

Deplatziert ist hingegen das Halten am Fuß des Glases. Diese Technik ist Profis wie Kellermeistern oder Weintestern vorbehalten, wirkt in Gesellschaft aber unangemessen und würdelos.

Unästhetisch ist es ebenfalls, das Glas mit der ganzen Hand am Kelch zu halten, da dies unschöne Fingerabdrücke hinterlässt. Wenn der kleine Finger absteht, zeugt dies von einer übertriebenen Geste, die den wahren Genuss stört und gekünstelt wirkt.



Anstoßen mit STIL

Blickkontakt statt Gläserklirren



Das Anstoßen hat eine wichtige soziale Funktion, die Freude und Verbundenheit symbolisiert.

Auch wenn man das Klirren der Gläser oft sieht, ist es beim Wein besser, die Gläser nicht aneinander schlagen zu lassen. Dies verhindert unschöne Glasrisse oder Wein-Flecken.

Heben Sie stattdessen das Glas, lächeln Sie und halten Sie Blickkontakt.

Dies ist stilvoll und vermittelt Respekt.

Ein ruhiges „Prost“ in entspannter Atmosphäre genügt, um die Geselligkeit zu feiern.

Wussten Sie schon?

Der Blickkontakt beim Anstoßen symbolisiert außerdem das Vertrauen, welches dem Gegenüber entgegen gebracht wird und zeigt, dass man diesen Menschen ernst nimmt.

Die FLASCHE öffnen

Ruhe und Sorgfalt sind das A und O

Das Öffnen einer Weinflasche kann eine Herausforderung sein, vor allem, wenn man ungeübt ist.

Entkorken Sie die Flasche am besten nicht direkt am Tisch, falls Sie sich unsicher fühlen.

Öffnen Sie die Flasche vorher in der Küche und präsentieren Sie sie anschließend am Tisch.

Für ruhige Weine sollten Sie einen soliden Korkenzieher mit Hebel, Messer und Spindel verwenden.

Sperrige oder instabile Korkenzieher erhöhen das Risiko, den Korken zu beschädigen und das Erlebnis zu trüben.



Für Schaumweine

Hier ist Vorsicht geboten. Halten Sie eine Hand fest am Korken und die andere an der Flasche. Öffnen Sie ihn langsam, um ein spritziges Malheur zu vermeiden.

Die FLASCHE halten

Eine Frage der Kontrolle



Hält man die Flasche am Bauch oder doch am Boden?

Hier gibt es eine einfache Faustregel:
Schaumweinflaschen werden am Boden gehalten, ruhige Weine können sowohl am Bauch als auch am Boden gefasst werden. Die Finger sollten dabei offen sein, sodass die Flasche sicher in der Hand liegt.

Vergessen Sie nicht, das Etikett für den Gast sichtbar zu halten.

Dieser kleine Trick ermöglicht es dem Gast, die Weinauswahl zu sehen, und zeigt, dass Sie den Wein gezielt gewählt haben.

Tipp für größere Flaschen

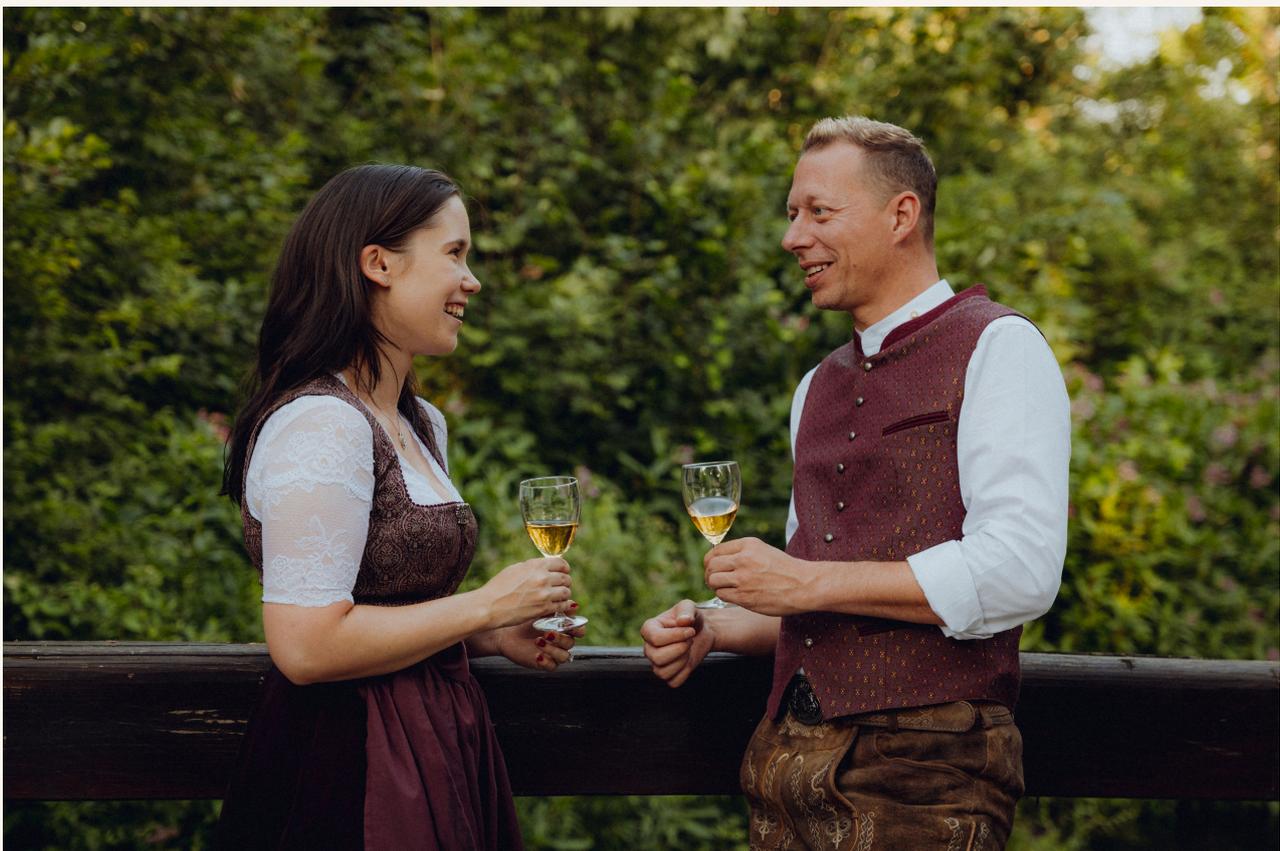
Nutzen Sie bei schweren Flaschen ab 1,5 Litern beide Hände für sicheren Halt. So wirkt das Einschenken kontrolliert und elegant.

LADIES first!

Wer zuerst eingeschenkt bekommt

Beim Einschenken gibt es eine einfache Regel: Zuerst die Damen, dann die Herren. Der Gastgeber oder die Gastgeberin schenkt sich selbst zuletzt ein, um den Gästen die Wertschätzung zu zeigen.

Denken Sie daran, dass diese Regel auch unter Kollegen bei einem privaten Essen gilt – alle sollten sich auf Augenhöhe begegnen und entspannt den Moment genießen können.



Extra-Tipp für größere Runden

Beginnen Sie mit den älteren Damen und fahren Sie dann mit den jüngeren fort, bevor die Männer an der Reihe sind.

Dies zeigt Respekt und Höflichkeit und schafft eine angenehme Atmosphäre.

Einschenken bei TISCH

Von rechts servieren

Beim Servieren von Wein gibt es einige Grundregeln, die den Service stilvoll und professionell wirken lassen.

Die Flasche wird immer von links präsentiert und von rechts eingeschenkt.



Dies mag im ersten Moment kompliziert erscheinen, hilft jedoch, die Abläufe bei Tisch zu strukturieren und ermöglicht es Ihnen, sich rund um den Tisch im Uhrzeigersinn zu bewegen.

Ihre Gäste sollten bequem sitzen bleiben können, während Sie den Wein nachschenken.

Üben Sie vorab, wie Sie die Flasche elegant heben und einschenken, um den Ablauf am Tisch selbstsicher zu meistern.

WENIGER ist Mehr

Wie viel Wein ins Glas?



Das richtige Einschenken ist eine Frage der Balance.

Ein Weinglas sollte nie mehr als zu einem Drittel gefüllt werden, damit genug Platz für die Aromen bleibt, die durch den Sauerstoff freigesetzt werden.

So kann sich der Wein entfalten und das Geschmackserlebnis wird intensiviert.

Ein Tipp gegen Flecken

Verwenden Sie einen Drop-Stop, der am Flaschenhals befestigt wird. Dieser kleine Helfer verhindert, dass die letzten Tropfen beim Einschenken auf dem Tischtuch oder der Kleidung landen.

Flasche auf den TISCH oder besser nicht?

Nach dem Einschenken stellt sich oft die Frage, ob die Flasche auf dem Tisch bleiben sollte. Der Weinknigge empfiehlt, die Flasche nicht direkt auf dem Tisch, sondern in Reichweite abseits abzulegen. So bleibt der Tisch klar und das Gespräch kann sich frei entwickeln, ohne dass der Wein im Mittelpunkt steht.

Es gibt auch einen praktischen Grund: Eine griffbereite Flasche verhindert, dass Gäste sich selbst bedienen und ungleichmäßige Mengen einschenken. Außerdem bleibt der Sichtbereich zwischen den Gästen ungestört.



RIECHEN am Wein

10

Der Test auf Korkfehler



Nach dem Öffnen riecht der Sommelier kurz am Wein, um eventuelle Fehler wie Korksäden zu erkennen. Auch Sie können das leicht üben: Riechen Sie nach dem Entkorken kurz an der Flaschenöffnung oder gießen Sie eine kleine Menge in ein Glas. Ein feucht-schimmeliger Geruch kann auf einen Korkfehler hinweisen, den auch Anfänger relativ schnell erkennen können.

Hinweis

Lassen Sie Ihren Gästen den Vorrang beim Verkosten, aber schenken Sie nur das, von dem Sie selbst überzeugt sind.

Gäste sollten nie etwas trinken müssen, das bereits einen unangenehmen Eindruck macht.

Haltung und GENUSS

11

Wein wird nicht einfach getrunken – er wird in kleinen Schlucken gekostet. Der oft beschriebene „Maul voll Wein“ ist eher eine Metapher für einen besonders aromatischen, lebhaften Wein und sollte nicht wortwörtlich genommen werden.

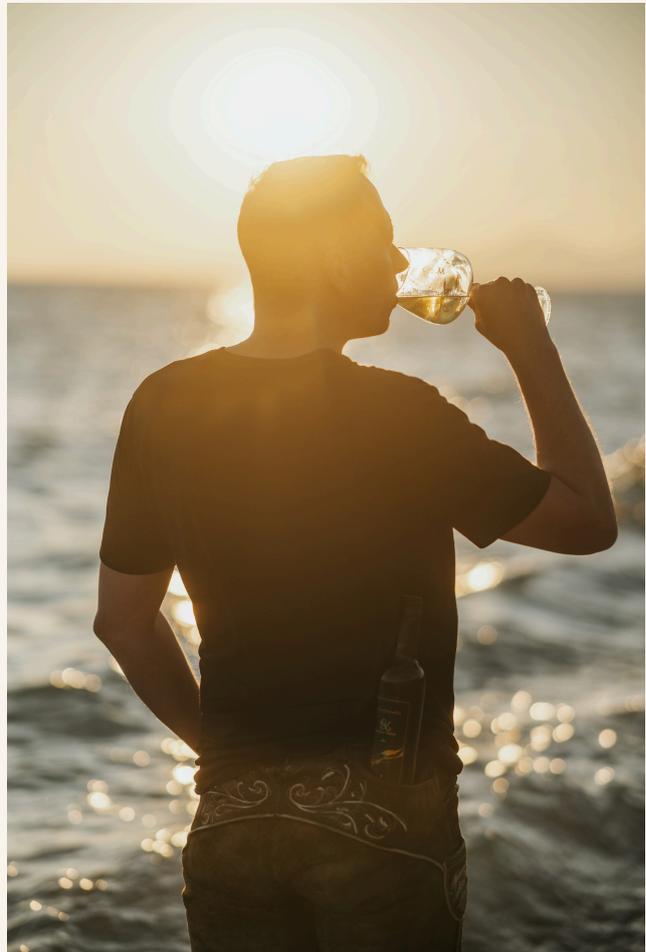
Ein feiner Schluck bedeutet, das Glas zum Mund zu führen und dabei die Oberlippe sanft zu berühren. Ein durchdachter Genuss zeigt sich in der Haltung des Glases und des Körpers.

Nach dem Einschenken berührt der Wein zuerst die Oberlippe, dann wird er sanft durch die geöffneten Lippen in die Mundhöhle gezogen.

Lassen Sie den Wein auf der Zunge „ruhen“, um die Aromen zu genießen.

Ein „Kauen“ des Weins kann bei Weinproben sinnvoll sein, doch bei Tisch wirkt es übertrieben.

Wer mehrere große Schlucke nacheinander nimmt, zeigt eher Trinklust als echten Genuss.



Ein Weinglas wird immer am Stiel gehalten – das schützt die Temperatur und verhindert, dass sich der Wein erwärmt. Einfache Landweine werden gelegentlich aus Krügen getrunken, die auch durstlöschend sein können.