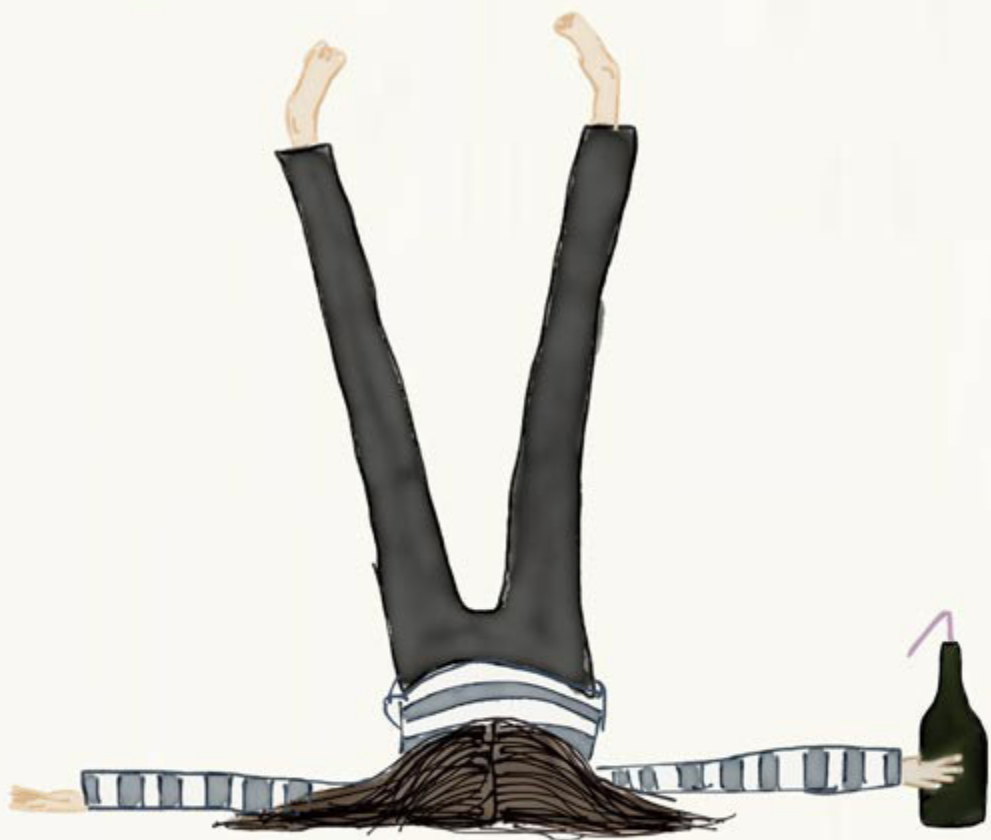


MADELYNE MEYER

ENDLICH WEIN VERSTEHEN

Einfach. Klar. Ungefiltert.



atVERLAG

MADELYNE MEYER

ENDLICH WEIN VERSTEHEN

Einfach. Klar. Ungefiltert.



atVERLAG

INHALT

DIE BASICS

| | |
|------------------------------|----|
| Mein Weg zum Wein | 6 |
| Einleitung | 10 |
| Weingläser | 14 |
| Serviertemperatur | 16 |
| Umgang mit Flasche und Glas | 18 |
| Haltbarkeit | 19 |
| Dekantieren oder Karaffieren | 20 |
| Verschlüsse, Flaschenformen | 22 |
| Food and Wine Pairing | 25 |
| Rund um den Weingenuss | 29 |
| Weinflecken entfernen | 33 |
| Lagerfähige Weine | 34 |
| Katerbewältigung | 36 |

DEGUSTIEREN

| | |
|-------------------------------|----|
| Das Auge | 40 |
| Die Nase | 42 |
| Fehlernoten | 44 |
| Der Gaumen | 46 |
| Zucker-Exkurs | 48 |
| Süßweine | 49 |
| Weinstile oder Weincharaktere | 50 |
| Aromakreuz | 54 |
| Aromaentstehung | 56 |
| Der Gesamteindruck | 60 |

WEINANBAU

| | |
|-------------------------------|-----|
| Terroir | 64 |
| Das Rebentleben | 76 |
| Traubensorten | 80 |
| Anbauregionen | 83 |
| Frankreich: Bordeaux, Burgund | 90 |
| Italien: Piemont, Toskana | 93 |
| Spanien | 96 |
| Portugal | 97 |
| Douro und Duero | 98 |
| Schweiz | 99 |
| Österreich | 100 |
| Deutschland | 101 |
| Kalifornien | 102 |
| Argentinien | 103 |

WEINAUSBAU

| | |
|---------------------------|-----|
| Weinherstellung | 106 |
| Rotweinherstellung | 112 |
| Weißweinherstellung | 116 |
| Roséherstellung | 120 |
| Schaumweinherstellung | 124 |
| Gaumeneffekte | 133 |
| Philosophien des Weinbaus | 137 |

ANHANG

| | |
|---------|-----|
| Glossar | 148 |
|---------|-----|

MEIN WEG ZUM WEIN

VON WEINKISTEN ZUM WEINWISSEN

Ich trinke Wein. Ich liebe Wein.
Ich habe keine Ahnung von Wein.

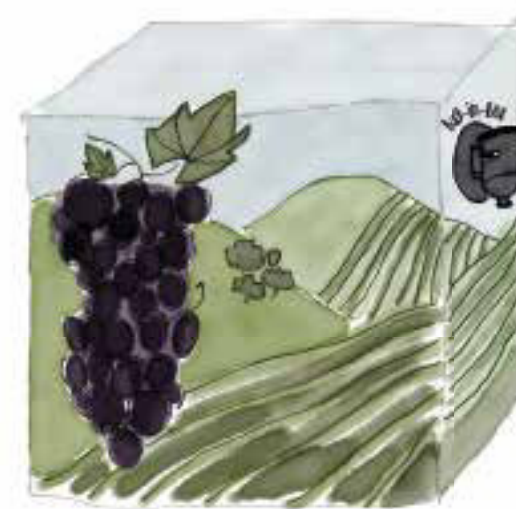
Mit diesen Gedanken begann meine
Geschichte und mein Weg von der
Weinamateurin zur Weinexpertin.

Aufgewachsen in einer Weinhandelsfamilie, verbrachte ich meine Schulferien im Keller unserer Weinkellerei, wo ich Holzkisten mit Brecheisen öffnete, Flaschen auf Fließbänder stellte, Spezialetiketten aufklebte und Kochwein in Bag-in-Box-Verpackungen abfüllte. Ich liebte diese Jobs. Vor allem den Geruch von Wein, der gerade abgefüllt wurde. Aber auch die aufgeweckten Männer in Latzhosen, die emsig auf ihren Elektrohubwagen Wein für unsere Kunden auf Paletten zusammenstellten.



Wein wurde dann erst wieder in meiner Bachelorarbeit zum Thema. Darin befasste ich mich mit dem Prozess, internationale Weintrends zu erkennen. Ich durfte den Geschäftsführer unserer Kellerei an die größte Weinmesse Europas begleiten, die »Prowein« in Düsseldorf. Dort trafen wir Weinproduzenten und -produzentinnen, die ihren Job als Passion und Berufung wahrnahmen. Ich war augenblicklich mit dem Weinvirus infiziert und wusste, dass ich niemals in einer anderen Branche arbeiten will. Ich absolvierte diverse Weinkurse und konnte als Hospitality-Praktikantin auf zwei kalifornischen Weingütern arbeiten. Dort lernte ich auch meine überaus tatkräftige Mentorin Lindsey kennen, der ich letztlich meine Karriere in der Weinwelt zu verdanken habe. Wöchentlich stellte sie mir neue Herausforderungen, trieb mich zum Abschluss des »Certified Wine Specialist« an, warf mich immer wieder ins kalte Wasser. Sie war meine größte Inspiration.

Auf meinem Weg zur zertifizierten Weinspezialistin wurde mir sehr schnell bewusst, dass Wein trinken mehr Spaß macht, als sich Wissen über Wein anzueignen. Das Lernmaterial wirkte auf mich wie eine Lektion im Algebra-Buch: rational, technisch und trocken. Wo blieb da die Freude, die Passion? Und wie sollte ich mir die vielen Informationen mit meinem Goldfischhirn und meiner Konzentrationsspanne eines Welpen nur merken?



Dank einer Lerntherapeutin, die mir beibrachte, Landkarten, Wörter und Formeln mithilfe von Farben und Formen auswendig zu lernen, wurde mir klar, dass ich sehr visuell veranlagt bin. Mein Bachelorstudium der Betriebsökonomie bestand ich nur dank Abertausender vielfarbiger, überdimensional großer Mind-Maps, die ich entworfen habe. Der Gedanke, dass es vielen anderen genauso ergeht, ging mir nicht mehr aus dem Kopf. So kam es dazu, dass ich alles, was ich gelernt hatte, in Form von Weinillustrationen auf meinem Blog namens Edvin (educating wine) zu teilen begann.

Wenn ich auf dem Weingut in Kalifornien Degustationen durchführte, fiel mir auf, dass die Gäste, das Personal, praktisch alle konstant über französische Weine, genauer gesagt Bordeaux sprachen. »Da muss was dran sein«, dachte ich mir, packte meine Siebensachen und begann mein Studium in Wine Marketing & Management in Bordeaux, wo ich nebenbei für einen Weinhändler als Marketingassistentin arbeitete. Während meines Aufenthalts gewann ich auch einen Weinblog-Wettbewerb im Bereich »Wine & Travel«, dank dem ich eine Woche auf einem Château in Saint-Emilion verbringen durfte und der meinem Blog ein gewisses Gewicht verlieh. Das war der Moment, als ich realisierte, dass mein Blog auch andere Menschen interessiert, nicht nur meine mich unterstützende Familie und geduldige Freunde.

Im Herbst 2016, nach dem Abschluss meines Studiums und Praktikums in Bordeaux, packte mich das Heimweh, und ich kehrte zurück in die Schweiz. Mit einem prallen Rucksack voller Weinwissen und einer guten Portion Selbstvertrauen hatte ich nur noch ein Ziel: Kreiere den unterhaltsamsten und einfachsten Weinblog der Schweiz.

Den Blog teilte ich via Facebook und Instagram, meine wichtigsten Kommunikationswege. Zurück in der Schweiz, wurde mir bewusst, dass ich den Wein nicht nur digital erklären, sondern ihn persönlich den Menschen näherbringen muss. Ich begann Weinkurse durchzuführen, die nochmals viele neue Impulse brachten. Dank dem unmittelbaren Austausch mit den Teilnehmenden erfuhr ich, wo die Unklarheiten bezüglich Wein tatsächlich stecken. Fragen über Fragen, die ich mir selbst nie gestellt hätte und die mich zwangen, auf dem Boden der Tatsachen zu bleiben. Daran knüpfen auch meine Erklärungen zum Wein an.

Wenn ich heute meinen Instagram-Feed edvin_uncorked durchstöbere, strahle ich vor Glück. Ich sehe Fotos, GaultMillau-Kolumnen, Interviews, Illustrationen, Zeitungsartikel, TV-Auftritte, Filmchen, die alle etwas gemeinsam haben: Freude am Weinwissen.

Und genau dies, lieber Leser, liebe Leserin, will ich Ihnen mitgeben. Mit diesem Buch bekommen meine Zeichnungen Leben. Sie werden real und finden bei Gleichgesinnten ein neues Zuhause.

Zum Wohl, liebe Weinfreunde!



Edvin.

EINLEITUNG

MEINE MISSION, DIE VEREINFACHUNG DER WEINSPRACHE

DIE WEINWELT SAGT:

»Wunderbar, diese Röstaromen.«

»Definitiv noch zu jung.«

»Tatsächlich nur fünfzig Prozent malolaktische Fermentation?«

»Boah, ich rieche zu viel flüchtige Säure.«

»Hier müssen sich die Tannine doch noch etwas integrieren.«

»Ja, typisch salzig, mineralisch.«

»Erstaunlich adstringent für einen Rosé.«

ICH SAGE:

»Über was zum Teufel reden die?«

Falls Sie ähnlich reagieren, sind Sie hier am richtigen Ort. Denn dieses Buch richtet sich an Weininteressierte, vor allem an Weinanfänger und -anfängerinnen. Zu Beginn meiner Weinkarriere war ich nämlich ebenfalls überfordert. Nicht nur das Lernmaterial, auch viele Weinexperten haben mich völlig entmutigt. Ganz zu schweigen vom respektinflößenden Weinregal, das uns schon beim bloßen Nähertreten einschüchtert. Und dann erst die Weinkarten, die für jeden, der jemals lesen gelernt hat, schlichtweg eine Zumutung sind. Wie oft saß ich früher in einem Restaurant mit einer hundertseitigen Weinkarte in der Hand. Der Sommelier wartete mit geduldiger Miene auf meine Bestellung, und ich war sprachlos. All diese unaussprechlichen Bezeichnungen, insbesondere bei Weinen aus Frankreich. Entweder ich stammelte wie ein Kleinkind oder ich zeigte stumm mit dem Zeigefinger auf irgendeinen Wein.

Hier setzt meine Mission an: Ich will die Weinsprache vereinfachen. Indem ich Weinwissen strukturiere, herunterbreche und mit bunten Illustrationen erkläre. Damit Sie in Zukunft nicht mehr in Lexika, Google, Wikipedia und Weinatlanten zu suchen brauchen.



DIE

BASICS



Ich gehe davon aus, dass Sie dieses Buch gekauft haben, weil Sie Wein mögen. In erster Linie geht es Ihnen also darum, den Wein zu genießen. Sie haben aber festgestellt, dass Sie davon keine Ahnung haben. Genau da knüpft dieses Buch an. Es erklärt alles rund um den Umgang mit Wein. Voraussetzung ist nur, dass Sie eine Weinflasche öffnen können.

An dieser Stelle sei erwähnt, dass ich weder Sommelier bin noch eine Hotelfachschule besucht habe. Alles, was ich über die Bewirtung weiß, habe ich von meiner Mentorin, die Eventmanagerin war, während meines Praktikums gelernt. Es war eine absolut unakademische Lernweise, ganz praktisch und pragmatisch. Ich nehme mir hier auch die Freiheit, ein paar Regeln zu brechen, um vor allem eines zu erreichen: praktische Anwendbarkeit.

WEINGLÄSER

Eine der Fragen, die mir am häufigsten gestellt werden, ist, ob Form und Art des Weinglases wirklich eine Rolle spielen und ob man je nach Glas tatsächlich einen Unterschied bemerken könne. Meine Antwort: Ja, und sogar ganz krass! Versuchen Sie es, und schenken Sie Wein in einen Plastikbecher ein; Sie werden umgehend einen Termin bei Ihrem Hals-Nasen-Ohren-Arzt vereinbaren, weil Sie aufgrund der Becherform rein gar nichts riechen.

Es gibt Weingläser in Dutzenden von Formen, dazu gemacht, einem Wein das absolute Maximum seines Potenzials zu entlocken.



BURGUNDERGLAS



BORDEAUXGLAS

Für den Anfang empfehle ich ein Universalglas, in dem Weiß- und Rotweine gleichermaßen gut zur Geltung kommen.

Wer sich aber mit den Feinheiten befassen will, dem sei Folgendes empfohlen:

- Rotweinglas mit rundem Bauch und schmalerer Öffnung (Triangelform):

Für Weine, die elegante, feine Aromen und einen eher leichten Körper haben wie zum Beispiel Pinot Noir oder Gamay. Durch das Schwenken im Glas öffnet sich der Wein gut, und dank der schmaleren Öffnung entweichen die Aromen nicht gleich.

- Rotweinglas mit gleichmäßig breitem Bauch und mit ähnlich großer Öffnung:

Für Weine mit wuchtigeren Aromen und kräftigerem oder schwererem Körper wie zum Beispiel Cabernet Sauvignon oder Merlot. Durch den großzügigen Kelch können sich die Aromen mit der Luftzufuhr entfalten, während sie nach oben und hinausgleiten. Die breitere Oberfläche erlaubt, dass etwaiger Alkoholgeruch entweichen kann.

- Weißweinglas mit schmalen Kelch und schmaler Öffnung:
Für praktisch alle Weißweine, außer schwere Chardonnays, die für ihren volleren Körper einen größeren Kelch benötigen. Die nach oben schmalere Form behält die floralen Aromen im Glas, die Säure kommt schön zum Ausdruck, und es entfalten sich mehr Aromen.



SCHAUMWEINGLAS

=



WEISSWEINGLAS

Unterschied zwischen Rot- und Weißweingläsern:

Rotweine sind im Vergleich zu Weißweinen in der Regel kräftiger, weshalb ihre Aromen und Geschmacksnoten in einem größeren Glas oft besser zur Geltung kommen.

- Weißweinglas für Schaumwein:
Schaumweine sind prickelnde Weine. Sie verfügen aber über mehr als nur Kohlensäure und können Frucht- oder Bäckerei-aromen aufweisen. Diese Aromen können sich in einem engen Glas – Flüte genannt (ich nenne es liebevoll Reagenzglas) – nicht entfalten. Auch wir fühlen uns unwohl in einem zu engen T-Shirt. Deshalb empfehle ich hier das gleiche Glas wie für Weißwein.



UNIVERSALGLAS

So sieht in etwa ein Universalglas aus. Ideal für Weiß- und Rotweine.

SERVIERTEMPERATUR

Hier könnte ich auf die richtige Serviertemperatur jeder einzelnen Traubensorte eingehen. Kann man machen. Muss man aber nicht. Denn, wenn wir ehrlich sind, beachten wir die richtige Serviertemperatur von Wein nur dann, wenn wir Gäste haben. An einem stinknormalen Netflixabend nimmt man einfach den Weißwein aus dem Kühlschrank oder greift nach einer Flasche Rotwein, die seit Monaten auf der Fensterbank steht.

Ihr Kühlschrank dürfte in der Regel auf eine Temperatur von etwa 7 Grad Celsius eingestellt sein.

Weißwein: 10–12 Grad Celsius
Der Wein ist nicht gekühlt? Ab ins Gefrierfach für 20 Minuten oder in den Kühlschrank für 60 Minuten.
Der Wein ist im Kühlschrank? 15 Minuten vor dem Ausschanken herausnehmen.

Roséwein: 9–12 Grad Celsius
Analog Weißwein.

Schaumwein: 6–7 Grad Celsius
Der Schaumwein ist nicht gekühlt? Ab ins Gefrierfach für 60 Minuten.

Rotwein: 14–18 Grad Celsius
Der Wein ist nicht gekühlt? Ab ins Gefrierfach für 15 Minuten oder in den Kühlschrank für 30 Minuten.

Gut zu wissen:

Je wärmer der Wein, desto besser entfaltet er sich und zeigt seine Aromen. Wenn der Wein zu kalt ist, kann es sein, dass die Aromamoleküle so verschlossen sind, dass man nicht mal einen Korkfehler erkennen kann.



6 bis 7 °C



10 bis 12 °C bzw. 9 bis 12 °C



14 bis 18 °C





FEIER

Cava (spanischer Schaumwein)

Feier eines neuen Lebensabschnitts:

Zur Feier eines Hauskaufs, einer Hochzeit, eines Vertragsabschlusses oder eines sonstigen Anlasses, der Ihr Leben auf einen Schlag in eine neue Richtung führt, empfiehlt sich der spanische Schaumwein namens Cava. Er sollte trocken, nicht süß sein. Da Cava gleich wie Champagner hergestellt wird, aber weniger kostet, ist der Einsatz auch dann zu verschmerzen, falls es mit einer der oben genannten Verpflichtungen nicht klappen sollte.

Date:

Hier empfiehlt sich ein Ripasso oder Amarone, deren höherer Alkoholgehalt sofort Hemmungen abbaut...



DATE

Ripasso, Amarone



FAMILIENFEST

Tempranillo

Familienfest:

Ein Tempranillo ist fruchtig, nicht allzu schwer und mehrheitsfähig. Immerhin wird der Wein nicht für anstrengende Diskussionen sorgen.

Mitbringsel zur Party:

Wein oder Sekt (so werden im deutschsprachigen Raum die Schaumweine genannt) aus der Gegend, wo sie wohnen, oder der nächstliegenden Weinregion wirkt persönlich, und Sie haben etwas zu erzählen.



PARTY

Ein Wein aus der Region

WEINSTILE ODER WEINCHARAKTERE

Wie schon erwähnt, geht es mir nicht darum, dass Sie nach der Lektüre dieses Buches Dill- und Anisaromen aus einem Wein herausschmecken können (wer will diese Aromen überhaupt im Wein haben?!). Viel wichtiger ist, dass Sie lernen, verschiedene Weinstile, also den grundlegenden Charakter eines Weins, zu erkennen.

In etwa so:

»Ah, Gewürztraminer: Wuchtig, ausdrucksstark, eventuell leicht süß. Perfekt für meine Sushi-Orgie heute Abend.«

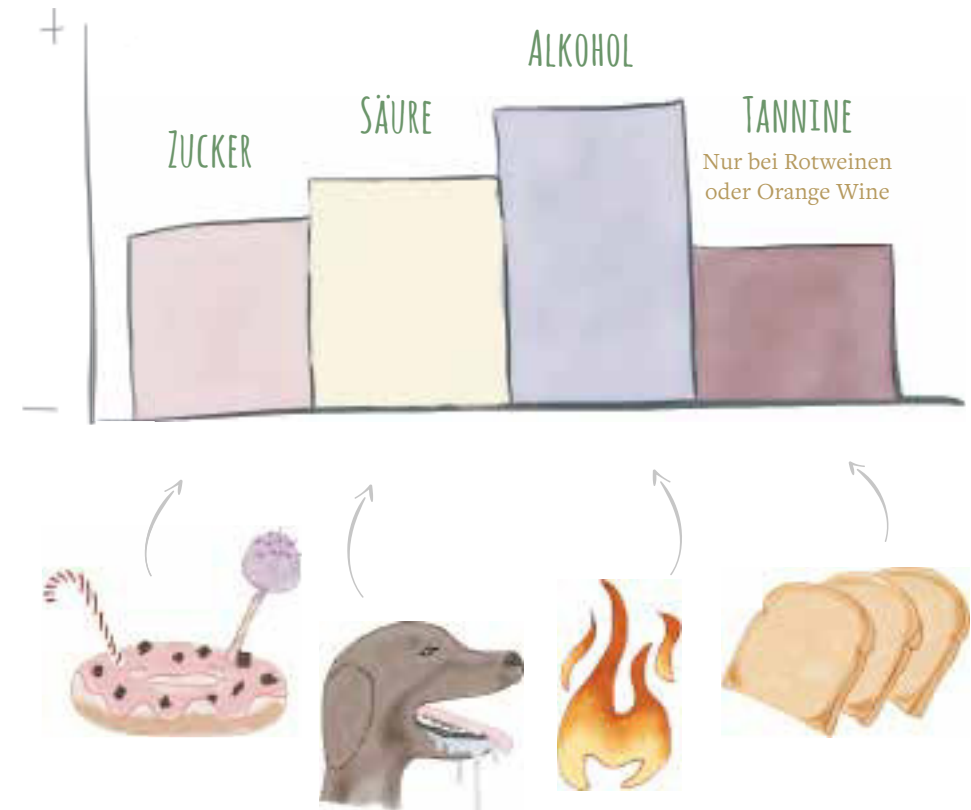
Natürlich gibt es unendlich viele Arten von Weinstilen, denn jeder einzelne Wein hat seine eigene Struktur, und es gibt fast mehr Ausnahmen als Regeln – was eben genau zur allgemeinen Überforderung beiträgt.

Doch irgendwo müssen wir anfangen. So habe ich mir die Freiheit genommen, die Weißweine und Rotweine je vier Strukturtypen zuzuordnen. Diese acht Strukturtypen sollen als Gedankenstütze dienen und nicht als unverrückbare Lehrmeinung gelten.

Die Weißweinstruktur besteht aus drei Säulen: Alkohol, Säure und Zucker.

Die Rotweinstruktur besteht aus vier Säulen: Alkohol, Säure, Zucker und Tannine. Tannine sind Gerbstoffe, die von der Traubenschale und den Kernen stammen. Ein Weißwein kann nur dann Tannine enthalten, wenn der Saft länger mit der Schale Kontakt hatte, und wird dann Orange Wine genannt.

Mit diesen Säulen verhält es sich so wie beim Musik-Equalizer: Je höher die Säule, desto intensiver der Eindruck und umgekehrt.



Wie man diese Elemente im Wein riecht/schmeckt bzw. wahrnimmt

ANHANG



GLOSSAR

Dieses Glossar will weder vollständig noch ausufernd umfangreich, sondern lediglich ein Mittel zum Zweck sein. Wenn Sie die hier aufgeführten Begriffe kennen, steht Ihnen nichts mehr im Weg, sich selbstbewusst in einer illustren Weinrunde zu profilieren. Und darum geht es ja schließlich.

Amarone: Rotwein aus dem Valpolicella-Gebiet in der Region Venetien, der zum Teil aus getrockneten und dementsprechend konzentrierten Trauben produziert wird.

Assemblage: Siehe Cuvée.

Autochthon: Einheimische Rebsorten, die ihren Ursprung an dem Ort haben, wo sie wachsen. Sie gedeihen nur in ihrer ursprünglichen Heimat. Verpflanzt man sie in eine andere Region, besteht die Gefahr, dass sie sterben oder ihr volles Potenzial nicht ausschöpfen. Zum Beispiel Amigne im Wallis (Schweiz), Trollinger in Württemberg (Deutschland), Aglianico in der Basilicata (Italien).

Barbaresco: Rotwein aus Nebbiolo-Trauben aus der Gemeinde Barbaresco, Piemont.

Barrique: Holzfass, das 225 Liter Wein fassen kann. Oft werden Weine in Barriques gereift, damit sie geschmeidiger werden und/oder eine Holzaromatik bekommen.

Barolo: Rotwein aus Nebbiolo-Trauben aus der Gemeinde Barolo, Piemont.

Biodiversität: Biologische Vielfalt. Natürliche Lebensräume und Lebensgemeinschaften, die die Artenvielfalt erhalten und fördern (Wald, Gewässer, Nützlinge, Tiere, Grünzeug usw.)

Bouquet: Der Geruch eines Weines im Glas (z. B. ein florales oder fruchtiges Bouquet).

Brunello: Rotwein aus Sangiovese-Trauben aus der Ortschaft Montalcino, Toskana.

BSA: Biologischer Säureabbau oder malolaktische Gärung/Fermentation. Der biologische Säureabbau geschieht meist natürlich nach der alkoholischen Gärung. Milchsäurebakterien wandeln die strenge Säure in eine mildere Säure um und sorgen so dafür, dass der Wein weicher schmeckt.

Chablis: Wein aus Chardonnay-Trauben aus der Gemeinde Chablis, Burgund.

Châteauneuf-du-Pape: Weiß- oder Rotwein aus der gleichnamigen Ortschaft im südlichen Rhonetal. Rotweine vor allem aus Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben, Weißweine aus den Traubensorten Grenache Blanc, Clairette Blanche, Piquepoul Blanc, Bourboulenc.

Chianti: Rotwein vor allem aus Sangiovese-Trauben aus dem Chianti-Gebiet in der Toskana.

Cru: In Frankreich Bezeichnung einer Lage/Parzelle, die meistens besser klassifiziert ist als andere Lagen und so auch bessere Weine liefern kann. Einige dieser Crus wurden aber bereits vor Jahrhunderten zu »Champions« bestimmt. Daher lohnt sich eine gewisse Skepsis.

Cuvée: Eine Zusammenführung verschiedener Traubensorten (z. B. Merlot und Cabernet Sauvignon), verschiedener Parzellen (südlicher Hang und östlicher Hang), verschiedener Fässer (Wein von amerikanischen und von französischen Holzfässern) oder sogar verschiedener Jahrgänge (bei Champagner) zu einem Wein. Für die Franzosen ein Begriff mit tausenderlei Bedeutungen.

Extraktion: Vorgang vor allem bei der Rotweinerstellung. Den Traubenschalen werden während der Maischestandzeit und der Fermentation Feststoffe (Farbstoffe, Tannine) entzogen.

Fermentation: Alkoholische Gärung. Die Hefe wandelt den Zucker in Alkohol um.

Flach: Bezeichnung für einen Wein, dem Säure fehlt. Er ist »platt« wie Wasser.

Harmonisch: Bezeichnung für einen ausgewogenen Wein ohne aufdringliche Aromen.

Kabinett: Qualitätsbezeichnung für Weine, die je nach Land/Gebiet eine Reihe von sehr unterschiedlichen Bedingungen erfüllen müssen. Grob gesagt, bezeichnet es in Deutschland einen Qualitätswein (Prädikatswein) und in Österreich einen Wein, der strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen muss.

Kellermeister/Kellermeisterin: Hauptverantwortliche/r Önologe/Önologin eines Betriebs.

Komplex: Bezeichnung für einen Wein mit einer gewissen Dichte und Vielschichtigkeit (was auch immer das bedeutet).

Konzentriert: Generell positiv gemeinte Bezeichnung für einen Wein, der über Komplexität und Tiefe verfügt. Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der eventuell noch etwas atmen muss, bevor man ihn genießen kann.

Lieblich: Professionelle Bezeichnung für einen Wein, der leicht süß schmeckt.

Maische: Glibberiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Kernen, Schalen und Saft (Most).

Oechslegrad: Maßeinheit, die das Mostgewicht (mehrheitlich Zucker) der Traube am Rebstock misst. Aufgrund des Mostgewichts kann der Alkoholgehalt des zukünftigen Weines bestimmt werden (Beispiel: 100 Grad Oechsle bedeuten 13,1% Alkohol). Neben anderen Faktoren spielt der Oechslewert auch eine Rolle bei der Bestimmung des Erntezeitpunkts.

Önologe/Önologin: Ist für die Weinproduktion im Keller, das Kelttern und den Ausbau (das Reifen) des Weins zuständig.

Pouilly-Fuissé: Weißwein aus Chardonnay-Trauben aus der Region Pouilly-Fuissé, Burgund.

Pouilly-Fumé: Weißwein aus Sauvignon-Blanc-Trauben aus der Region Pouilly-Fumé, Loire.

Prädikatswein: Die höchste Qualitätsstufe deutscher Weine. Sie können von trocken bis zu ultrasüß reichen.

Reif: Bezeichnung für einen Wein mit Aromen von getrockneten Früchten wie Feige oder Pflaume. Bei zu reifen Noten kann der Wein an Marmelade erinnern.

Reserve: Generell Bezeichnung für einen Wein, der eine längere Reifezeit im Fass und/oder in der Flasche genoss.

Ripasso: Gehaltvoller Rotwein aus der Region Venetien, dem bei der Kelterung der Trester aus der Amarone-Erzeugung zugesetzt wird.

Sancerre: Weißwein aus Sauvignon-Blanc-Trauben aus der Ortschaft Sancerre, Loire.

Schaumweine: Weine, die Kohlensäure enthalten, zum Beispiel Sekt, Champagner.

Sedimente: Auch Depot genannt. Über die Jahre hinweg werden aus dem Wein Feststoffe (Gerbstoffe und Farbstoffe) ausgefällt, die sich am Boden der Flasche sammeln. Sie bringen niemanden um und bedeuten auch keine Qualitätseinbuße.

Stillweine: Weiß-, Rosé- und Rotweine ohne Kohlensäure, die normalen Weine eben.

Tannine: Gerbstoffe aus der Traube, die im Mund austrocknend wirken können. Kommt vor allem beim Rotwein vor.

Tresterhut: Traubenschalen und -kerne, die bei der Rotweinerstellung oben auf dem Most schwimmen. Der Wein wird nach dem Ende der Fermentation vom Tresterhut getrennt (mit einem Schlauch abgezogen).