

Ihr WEIN_hNachts-KOCHBUCH



14 festliche Wein-Rezepte

& 30 Seiten extra Wein-Wissen

14 festliche Wein-Rezepte

Fenchel-Schaumsuppe mit Entenbruststreifen	5
Weinsuppe mit Käsesternen	7
Gefüllte Datteln im Weinteig	8
Wein-Wirsing-Wickel mit Lachs und Zander auf Traubensoße	9
Winterlicher Feldsalat mit Weißweindressing	11
Käse-Kürbis-Fondue	13
Weinfondue	15
Glühwein-Braten	16
Gänsebrust mit Lebkuchensoße	18
Lebkuchen-Tiramisu	20
Schoko-Rotweinkuchen mit Birnen	21
Rotweinplätzchen	22
Kirsch-Rotwein-Tee	23
Aprikosen-Weißwein-Punsch	24

Wein-Wissen

Wein und Gebäck? Das geht!	27
Weinlagerung oder Lagerung zum Weinen?	28
Wie kommen die Kopfschmerzen in den Wein?	30
Weinfehler erkennen: Augen auf beim Weinverzehr	32
Wein-Mythen entzaubert	34
Alten Wein genießen statt weggießen	36
Korkenbruch: Das ist doch kein Beinbruch	38
So gelingt die Weinprobe zu Hause	41
Glasklar: Diese Weine gehören in diese Gläser	43
Höhen und Tiefen der Weinherstellung	46
Die 13 schönsten Weinregionen in Deutschland	49

14 festliche

Wein-Rezepte



Fenchel-Schaumsuppe mit Entenbruststreifen

Zutaten

Für 4 Personen

3 Schalotten
400 g Kartoffeln
500 g Fenchel (Knollen)
1 TL Fenchelsamen
1 EL Butter
250 ml Weißwein, trocken
600 ml Gemüsebrühe
1 Entenbrustfilet
50 g Wasabi-Erdnüsse
150 g Sahne
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1: Schälen Sie die Schalotten und die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Entfernen Sie das Fenchelgrün von den Knollen und heben Sie es für die spätere Garnierung auf. Waschen Sie dann die Fenchelknollen und schneiden Sie 8 dünne Scheiben ab, die Sie ebenfalls für später zur Seite legen. Den Rest des Fenchels schneiden Sie in kleine Stücke.

Schritt 2: Erhitzen Sie die Butter in einem Kochtopf. Geben Sie Schalotten, Kartoffeln, Fenchel und Fenchelsamen hinzu und dünsten Sie alles unter Rühren an. Löschen Sie das angebrühtete Gemüse mit Wein und Gemüsebrühe ab und lassen Sie es 20 Minuten köcheln.

Schritt 3: Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vor. Waschen Sie in der Zwischenzeit das Entenbrustfilet und tupfen es vorsichtig trocken. Ritzen Sie die Hautseite mit dem Messer ein, sodass ein Kreuzmuster entsteht. Passen Sie auf, dass Sie nur die Haut schneiden und nicht das Fleisch.

Schritt 4: Legen Sie die Entenbrust mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne (ohne Fett). Braten Sie sie dann bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten an, bis sie goldbraun ist. Wenden Sie das Filet, um es auf der Fleischseite ca. 2 Minuten anzubraten. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und legen es dann mit der Haut nach oben in eine Ofenform. Lassen Sie das Entenbrustfilet im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen.

Schritt 5: Während das Entenbrustfilet im Ofen gart, nehmen Sie die Suppe vom Herd und pürieren Sie sie. Gießen Sie dabei langsam die Sahne hinein. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, können Sie noch etwas Gemüsebrühe oder Sahne hinzugeben. Gießen Sie die Suppe durch ein dünnes Sieb und schmecken Sie sie mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 6: Nehmen Sie das Entenbrustfilet aus dem Ofen und lassen es 5 Minuten abgedeckt ruhen. In der Zwischenzeit hacken Sie die Wasabi-Erdnüsse grob in Stücke und legen die Fenchelscheiben bereit, die Sie anfangs zurechtgeschnitten haben. Schneiden Sie dann das Filet in dünne Streifen.

Schritt 7: Richten Sie die Suppe mit Fenchelscheiben, Entenbrust und Nüssen in Suppentellern oder Schalen an. Beträufeln Sie das Ganze nach Geschmack mit etwas Olivenöl und streuen Sie zum Schluss etwas Fenchelgrün darüber.

Weinsuppe mit Käsesternen

Zutaten

Für 6 Personen

1 Zwiebel
1 TL Butter
600 ml Gemüsebrühe
400 ml Weißwein, trocken
125 g Crème fraîche mit Kräutern
2 Eigelb
1 EL Zucker
etwas Salz
etwas Pfeffer
6 Scheiben Sandwichtoast
50 g geriebener Käse
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Schritt 1: Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Erhitzen Sie die Butter in einem großen Topf und dünsten Sie die Zwiebelwürfel darin. Gießen Sie Brühe und Wein dazu und lassen Sie das Ganze leicht köcheln.

Schritt 2: Verrühren Sie Crème fraîche mit den Eigelben und fügen Sie die Mischung zur Suppe hinzu. Schmecken Sie die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer ab und lassen Sie sie bei schwacher Hitze ziehen (nicht kochen).

Schritt 3: Heizen Sie den Ofen auf 250 °C (Umluft 220 °C) vor.

Schritt 4: Toasten Sie in der Zwischenzeit die Sandwichscheiben und stechen Sie daraus unterschiedlich große Sterne aus. Legen Sie die Sterne auf ein Backblech (mit Backpapier) und bestreuen Sie sie mit Käse. Achten Sie darauf, dass möglichst wenig Käse übersteht. Schieben Sie das Blech in den vorgeheizten Ofen und überbacken Sie die Sterne, bis der Käse zerlaufen ist.

Schritt 5: Lassen Sie die Sterne leicht abkühlen. Servieren Sie die Suppe in tiefen Tellern und garnieren Sie sie mit den Käsesternen. Bestreuen Sie die Suppe zum Schluss noch mit etwas Schnittlauch.

Unser Tipp: Keksausstecher gibt es meistens in Sets mit verschiedenen weihnachtlichen Formen. Statt mit Sternen können Sie Ihre Suppe auch mit vielen unterschiedlichen Motiven garnieren.

Gefüllte Datteln im Weinteig

Zutaten

Für 24 Stück

24 große getrocknete Datteln
100 g würziger Schafmilchkäse (z.B. Pecorino)
100 g Mehl
1 Ei
125 ml Weißwein, trocken
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Cayennepfeffer
750 g Butterschmalz (oder 100 ml Pflanzenöl)

Zubehör: Holzspieße

Zubereitung

Schritt 1: Entfernen Sie die Rinde vom Käse und schneiden Sie ihn in 24 gleichgroße längliche Stücke. Entkernen Sie die Datteln und füllen Sie sie anstelle des Kerns mit einem Stück Käse.

Schritt 2: Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Trennen Sie das Ei und gießen Sie Eigelb und Weißwein langsam und unter ständigem Rühren zum Mehl. Würzen Sie den dickflüssigen Teig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer. Schlagen Sie dann das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif und heben Sie es unter.

Schritt 3: Erhitzen Sie Butterschmalz oder Pflanzenöl in einem Topf. Tauchen Sie die gefüllten Datteln zuerst in den Teig und backen Sie sie dann im Topf aus, bis sie goldbraun sind.

Schritt 4: Nehmen Sie die Datteln vorsichtig mit einer Schaumkelle oder einer Zange heraus. Breiten Sie Küchenpapier aus und legen Sie die Datteln darauf aus, damit sie abtropfen. Stecken Sie die gefüllten Datteln auf Holzspieße und servieren Sie sie mit einem Dipp nach Wahl.



Wein-Wirsing-Wickel mit Lachs und Zander

auf Traubensoße

Zutaten

Für 6 Personen

200 g Wirsing
400 ml Weißwein, trocken
150 g Lachsfilet
150 g Zanderfilet (ohne Gräten)
2 Zitronen
140 g Schlagsahne
50 g Herbsttrompetenpilze
30 g Butter
50 g Spinat
etwas Salz
etwas Pfeffer
30 Weintrauben (grün und blau)
1 Schalotte
100 ml Riesling Spätlese
200 ml Fischfond
200 g Crème fraîche
1 EL geschlagene Sahne

Zubereitung

Schritt 1: Geben Sie Weißwein in einen Kochtopf und kochen Sie die Wirsingblätter kurz darin. Nehmen Sie die gekochten Blätter heraus und schneiden Sie die Blattrippe flach mit einem scharfen Messer ab. So verhindern Sie, dass die Rippe bricht, wenn Sie das Blatt aufrollen. Würzen Sie die Wirsingblätter anschließend mit etwas Salz und Pfeffer.

Schritt 2: Nehmen Sie jeweils 80 g vom Lachsfilet und vom Zanderfilet ab und bestreuen Sie es mit Salz und Pfeffer. Pressen Sie die Zitronen aus und marinieren Sie die Filets im Zitronensaft. Heben Sie noch etwas Zitronensaft für später auf.

Schritt 3: Das restliche Lachsfilet (70 g) schneiden Sie klein und pürieren es grob in einem Zerkleinerer. Rühren Sie die Sahne unter, würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und stellen Sie es kalt.

Schritt 4: Das restliche Zanderfilet (70 g) schneiden Sie ebenfalls klein und pürieren es grob in einem Zerkleinerer. Würzen Sie es mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft und stellen Sie es kalt.

Schritt 5: Waschen Sie die Herbsttrompetenpilze und hacken Sie sie klein. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne und dünsten Sie die Pilze darin an. Geben Sie die Pilze in eine Schüssel und lassen Sie sie auskühlen. Nehmen Sie dann die kalte Lachsmasse aus dem Kühlschrank und vermischen Sie sie mit den Pilzen.

Schritt 6: Nehmen Sie nun auch die kalte Zandermasse aus dem Kühlschrank und vermischen Sie sie mit dem pürierten Spinat. Diesen können Sie selbst herstellen, indem Sie frischen Spinat kochen und mit etwas Sahne pürieren. Oder sie greifen auf tiefgekühlten Spinat zurück, der bereits zerkleinert ist.

Schritt 7: Bestreichen Sie Alufolie mit etwas Butter und breiten Sie die Wirsingblätter darauf aus. Stellen Sie die Lachsmasse, die Zandermasse, das marinierte Lachsfilet und das marinierte Zanderfilet bereit.

Schritt 8: Streichen Sie zuerst die Lachsmasse in einer dünnen Schicht auf die Blätter. Legen Sie das marinierte Zanderfilet darauf und bestreichen Sie es mit der Zandermasse. Darauf legen Sie nun das marinierte Lachsfilet. Zum Schluss streichen Sie noch eine dünne Schicht Zandermasse darauf.

Schritt 9: Schlagen Sie die Wirsingwickel fest in die Folie ein und achten Sie darauf, dass Sie die Folienenden am Rand gut verschließen. Geben Sie die Folienrollen in heißes, aber nicht kochendes Wasser. Lassen Sie sie ca. 15 Minuten ziehen.

Schritt 10: Für die Traubensoße häuten, halbieren und entkernen Sie die Weintrauben. Legen Sie 10 Trauben für später zur Seite und pürieren Sie den Rest.

Schritt 11: Schälen Sie die Schalotte und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Erhitzen Sie etwas Butter in einer Pfanne und dünsten Sie die Schalotte darin an. Geben Sie das Traubepüree hinzu und löschen Sie dann alles mit dem Riesling ab. Gießen Sie den Fischfond hinzu und lassen Sie die Flüssigkeit ein paar Minuten köcheln. Rühren Sie Crème fraîche unter und schmecken Sie die Soße mit etwas Salz und Zitronensaft ab. Mixen Sie die Soße gut durch und heben Sie zum Schluss die geschlagene Sahne unter.

Schritt 12: Nehmen Sie die fertigen Wein-Wirsing-Wickel aus der Folie und richten Sie sie gemeinsam mit der Traubensoße und ein paar Weintrauben an. Sie können die Wickel entweder in ganzen Stücken präsentieren oder Sie vorsichtig in dünne Scheiben schneiden.

Winterlicher Feldsalat mit Weißweindressing

Zutaten

Für 4 Personen

2 Pck. Feldsalat
200g Speckwürfel
1 Granatapfel
2 Birnen
2 Handvoll Walnüsse
10 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
200 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt
6 EL Thymian
1 TL Pfefferkörner
2 EL Dijonsenf
3 EL Zitronensaft
etwas Salz
etwas Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

Schritt 1: Waschen Sie den Feldsalat gründlich und richten Sie ihn auf einzelnen Tellern oder in einer großen Schüssel an. Teilen Sie den Granatapfel und entfernen Sie die Kerne mit einem Löffel. Streuen Sie die Granatapfelkerne über den Feldsalat.

Schritt 2: Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne und braten Sie den Speck kross an. Nehmen Sie ihn heraus und lassen Sie ihn auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Schritt 3: In der Zwischenzeit waschen Sie die Birnen und schneiden Sie in lange Streifen. Geben Sie sie zusammen mit den Walnüssen bei mittlerer Hitze in die Pfanne. Braten Sie die Birnen so lange, bis sie weich und leicht braun sind. Lassen Sie sie dann ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen.

Schritt 4: Für das Weißweindressing schälen Sie zunächst die Knoblauchzehen und tauchen diese in das Olivenöl. Nehmen Sie die Knoblauchzehen dann wieder heraus, um sie auf Alufolie auszulegen. So backen Sie die Knoblauchzehen ca. 30 Minuten bei 160 °C im Ofen. Heben Sie das Olivenöl für später auf.

Schritt 5: In der Zwischenzeit geben Sie den Weißwein in einen Kochtopf und erhitzen ihn zusammen mit dem Lorbeerblatt, Thymian und den Pfefferkörnern. Achten Sie darauf, dass der Wein nicht anfängt zu kochen. Nach ca. 20 Minuten nehmen Sie ihn vom Herd und lassen ihn vollständig auskühlen.

Schritt 6: Gießen Sie den Wein durch ein Sieb und fangen Sie die festen Bestandteile auf. Vermischen Sie diese in einer separaten Schüssel mit dem gebackenen Knoblauch, dem Dijonsenf und dem Zitronensaft. Pürieren Sie das Ganze zu einer gleichmäßigen Masse und würzen Sie diese noch mit etwas Salz und Pfeffer.

Schritt 7: Mischen Sie die Masse mit dem Olivenöl und rühren Sie sie dann unter den Wein. Schmecken Sie das Dressing bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer ab.

Schritt 8: Geben Sie das Dressing über den Feldsalat und richten Sie zum Schluss Speck, Birnen und Walnüsse ansprechend auf dem Salat an.

Käse-Kürbis-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

2 kleine Hokkaido-Kürbisse
etwas Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein, trocken
200 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, gemahlen
1 EL Speisestärke
20 ml Obstbrand
100 g Gruyère
150 g Gouda
150 g Emmentaler
1 Baguette

Zubereitung

Schritt 1: Waschen Sie die Kürbisse gründlich. Schneiden Sie von einem Kürbis den „Deckel“ (das obere Drittel) ab und legen Sie ihn zur Seite. Höhlen Sie den Kürbis aus, indem Sie Kerne und faseriges Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vor.

Schritt 2: Bestreichen Sie den ausgehöhlten Kürbis mit etwas Olivenöl und geben Sie ihn für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen. In der Zwischenzeit entkernen Sie den zweiten Kürbis. Schneiden Sie ihn und den „Deckel“, den Sie aufgehoben haben, in Stücke.

Übrigens: Es ist nicht nötig, dass Sie den Kürbis vorher schälen. Den Hokkaido können Sie mit Schale zubereiten.

Schritt 3: Schälen und würfeln Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehe und geben Sie sie mit etwas Olivenöl in einen Kochtopf. Fügen Sie die geschnittenen Kürbisstücke hinzu und dünsten Sie alles unter Rühren an. Löschen Sie das Gemüse mit Weißwein und Gemüsebrühe ab und lassen Sie es köcheln, bis der Kürbis (samt Schale) weich ist. Dann können Sie das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 4: Verrühren Sie nun Speisestärke und Obstbrand und geben Sie die Mischung in die pürierte Masse, um sie zu binden. Anschließend reiben Sie den Käse (Gruyère, Gouda, Emmentaler) hinein und lassen ihn unter Rühren schmelzen.

Schritt 5: Nehmen Sie den ausgehöhlten Kürbis aus dem Ofen und füllen Sie ihn mit der Käse-Kürbis-Masse. Schneiden Sie das Baguette in kleine Würfel, so können Sie es mit Kuchengabeln oder Spießen in das Fondue tauchen.

Unser Tipp: Auch mit Bauernbrot oder Schwarzbrot schmeckt das Käse-Kürbis-Fondue hervorragend. Wer Abwechslung ins Spiel bringen will, kann verschiedene Brotsorten servieren. Und wenn sich der Kürbis langsam leert, können Sie auch Stücke davon abschneiden und sie in die Masse eintunken.

Wein-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Schweinefilet
300 g Kalbsfilet
300 g Hähnchenbrustfilet
1,5 l Weißwein, trocken
5 Pfefferkörner, weiß
5 Pfefferkörner, schwarz
8 Korianderkörner
4 Pimentkörner
1 Zimtstange
1 TL Zucker
1 EL Salz
1 EL Selleriesalz
1 EL Knoblauchsatz

Zubereitung

Schritt 1: Waschen Sie die Filets und tupfen Sie sie anschließend vorsichtig trocken. Falls nötig, entfernen Sie Sehnen, Häute und Fett. Schneiden Sie das Fleisch dann in Würfel oder dünne Scheiben.

Schritt 2: Geben Sie Pfeffer-, Piment- und Korianderkörner in einen Mörser, um sie grob zu zerkleinern. Wenn Sie keinen Mörser zur Hand haben, können Sie die Körner auch mit einem Nudelholz, einer Pfeffermühle oder mit der flachen Unterseite einer Tasse zermahlen.

Schritt 3: Zerbröseln Sie die Zimtstange leicht und geben Sie die Stücke gemeinsam mit den zermahlene Körnern in ein Gewürzsieb. Alternativ können Sie auch einen Teefilter verwenden und ihn mit einem Faden zubinden.

Schritt 4: Füllen Sie Wein in den Fonduetopf und bringen Sie ihn zusammen mit dem Zucker zum Kochen. Hängen Sie das Gewürzsieb in den Wein.

Schritt 5: Mischen Sie die verschiedenen Salzsarten und füllen Sie sie in vier kleine Schälchen. Das geschnittene Fleisch wird auf Fonduegabeln gespießt und im Wein etwa 1 Minute lang gegart. Anschließend kann jeder das Fleisch nach Belieben würzen, indem er es in sein Salz-Schälchen dippt.

Unser Tipp: Reichen Sie dazu Salat, Baguette und verschiedene Gewürzsoßen oder Dips.

Glühwein-Braten

Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Rinderbraten
2 Orangen
750 ml Glühwein
250 ml Rotweinessig
4 Nelken
10 Wacholderbeeren
½ Zimtstange
1 Sternanis
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
2 Zwiebeln
etwas Sonnenblumenöl
100 ml braune Soße
4 EL Sahne
etwas Pfeffer, schwarz
etwas Salz

Zubereitung

Schritt 1: Pressen Sie die Orangen und geben Sie den Saft zusammen mit Glühwein, Rotweinessig und allen Gewürzen in einen Kochtopf. Lassen Sie das ganze kurz aufkochen und dann wieder abkühlen.

Schritt 2: Legen Sie den Rinderbraten in eine große Schüssel oder einen ähnlichen Behälter. Schneiden Sie die Zwiebeln in kleine Würfel und bestreuen Sie den Braten damit. Gießen Sie dann die ausgekühlte Flüssigkeit hinzu.

Schritt 3: Decken Sie den Behälter mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie ihn für 2 bis 3 Tage in den Kühlschrank. Wenden Sie den Braten jeden Tag.

Schritt 4: Nehmen Sie das Fleisch nach 2 bis 3 Tagen aus der Marinade. Tupfen Sie es vorsichtig trocken und würzen Sie es mit etwas Salz.

Schritt 5: Erhitzen Sie etwas Sonnenblumenöl in einem Bräter (Schmortopf) und braten Sie das Fleisch von allen Seiten an. Gießen Sie eine Tasse von der Marinade hinzu und lassen Sie das Ganze ca. 2 Stunden im geschlossenen Topf schmoren. Geben Sie nach und nach die restliche Marinade hinzu.

Schritt 6: Nehmen Sie den Braten heraus und stellen Sie ihn (bei niedriger Temperatur und mit Alufolie bedeckt) im Ofen warm. Gießen Sie den Bratensaft durch ein Sieb und rühren Sie die braune Soße unter. Lassen Sie das Ganze ein wenig kochen. Schmecken Sie die Soße mit Salz und Pfeffer ab und geben Sie dann die Sahne hinzu.

Schritt 7: Nehmen Sie den Braten aus dem Ofen und richten Sie ihn mit der Soße und Beilagen nach Wahl an.

Gänsebrust mit Lebkuchensoße

Zutaten

Für 4 Personen

2 Gänsebrüste
400 ml Rotwein
3 Möhren
4 Schalotten
400 ml Geflügelfond
100 g Lebkuchen
4 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Majoran
etwas Zucker
ggf. Soßenbinder

Zubereitung

Schritt 1: Heizen Sie den Backofen auf 200 °C (Umluft 180°C) vor. Trennen Sie die Gänsebrust vom Knochen, waschen Sie sie und tupfen Sie sie vorsichtig trocken. Ritzen Sie die Hautseite der Filets mit dem Messer ein, sodass ein Kreuzmuster entsteht. Passen Sie auf, dass Sie nur die Haut schneiden und nicht das Fleisch.

Schritt 2: Mischen Sie Salz, Pfeffer und Majoran und reiben Sie die Gänsebrust damit ein. Legen Sie sie dann mit der Hautseite zuerst in eine kalte Pfanne (ohne Fett). Braten Sie das Fleisch kurz von beiden Seiten an, geben es dann in einen Bräter und lassen es etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen durchbraten.

Schritt 3: Schälen und würfeln Sie in der Zwischenzeit die Karotten und die Schalotten. Geben Sie die Würfel in die Pfanne, in der Sie zuvor die Gänsebrust gebraten haben. Wenn zu viel Fett in der Pfanne ist, schöpfen Sie es ab und geben es in den Bräter. Schwitzen Sie Karotten und Schalotten an und löschen Sie sie dann mit Rotwein und Geflügelfond ab.

Schritt 4: Schneiden Sie den Lebkuchen in Würfel und geben Sie ihn zusammen mit den Nelken und etwas Majoran in die Soße. Nachdem sich der Lebkuchen vollständig aufgelöst hat, lassen Sie die Soße noch etwa 15 Minuten weiter köcheln. Schmecken Sie sie mit Salz und eventuell mit etwas Zucker ab.

Schritt 5: Nehmen Sie die Soße vom Herd und gießen Sie sie durch ein Sieb. Schalotten und Karotten, die Sie auf diese Weise abfangen, geben Sie zum Fleisch in den Bräter. Nehmen Sie den Deckel für die restliche Garzeit ab, sodass die Haut der Gänsebrust braun wird.

Schritt 6: Geben Sie die Soße noch einmal in einen Topf und lassen Sie sie zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Sternanis aufkochen. Wenn sie zu dünn ist, können Sie die Soße noch mit Soßenbinder andicken.

Schritt 7: Nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen, schneiden Sie es in Scheiben und richten Sie es mit der Lebkuchensoße an. Als Beilagen eignen sich z.B. Rotkohl und Knödel.

Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten

Für 4 Personen

150 g Mascarpone
150 g Magerquark
4 EL Milch
1 EL brauner Rum
1 Pck. Vanillezucker
150 ml Rotwein
1 Stange Zimt
3 Nelken
200 g Lebkuchen
etwas Kakaopulver
etwas Zimtpulver

Zubereitung

Schritt 1: Verrühren Sie Mascarpone, Magerquark, Milch, Rum und Vanillezucker, bis eine glatte Masse entsteht.

Schritt 2: Geben Sie den Rotwein in einen Kochtopf und lassen Sie ihn aufkochen. Fügen Sie Zimt und Nelken hinzu und lassen Sie das Ganze kochen, bis die Flüssigkeit sich ungefähr auf die Hälfte verringert hat.

Schritt 3: Nehmen Sie den Rotwein vom Herd und lassen Sie ihn abkühlen. Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Lebkuchen in Streifen (nicht zu dünn) und tränken Sie ihn im Rotwein, sobald er kalt ist.

Schritt 4: Schichten Sie abwechselnd Lebkuchen und Quarkcreme übereinander. Beginnen Sie, indem Sie den Boden einer rechteckigen Form mit einer Schicht Lebkuchenstreifen auslegen. Die letzte Schicht sollte Quarkcreme sein.

Schritt 5: Stellen Sie das Tiramisu mindestens 4 Stunden kalt. Mischen Sie Zimt- und Kakaopulver und streuen Sie es kurz vor dem Servieren mithilfe eines feinen Siebs über das Lebkuchen-Tiramisu.

Schoko-Rotweinkuchen mit Birnen

Zutaten

Für eine 26 cm Springform (ca. 12 Portionen)

1 kg Birnen
100 g Zartbitter-Schokolade
200 g Mandeln, gemahlen
5 Eier
150 g Butter, zimmerwarm
180 g Zucker
2 EL Kakaopulver (Backkakao)
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Rotwein
125 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Schritt 1: Schälen Sie die Birnen. Halbieren Sie sie der Länge nach und entfernen Sie das Kerngehäuse. Raspeln Sie die Schokolade und rösten Sie die Mandeln kurz in der Pfanne an. Stellen Sie beides für die spätere Verwendung zur Seite.

Schritt 2: Heizen Sie den Ofen 180 °C (Umluft 160 °C) vor.

Schritt 3: Schlagen Sie die Eier auf und rühren Sie sie zusammen mit Butter, Zucker, Kakaopulver und Vanillezucker schaumig. Gießen Sie unter Rühren nach und nach den Rotwein hinzu. Anschließend können die Schokoraspel untergehoben werden.

Schritt 4: Vermischen Sie Mehl, Backpulver und Mandeln. Rühren Sie die Mischung in den Teig. Fetten Sie eine Springform (26 cm) mit etwas Butter ein und füllen Sie den Teig hinein. Verteilen Sie die Birnenhälften auf dem Teig und drücken Sie sie leicht ein.

Schritt 5: Geben Sie den Kuchen für 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Lassen Sie ihn danach noch etwa 4 Stunden ruhen, bevor Sie ihn servieren.

Rotweinplätzchen

Zutaten

Für 45 Kekse

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Ei

270 g Butter

190 g Zucker

6 EL Rotwein

3 EL Kakaopulver (Backkakao)

2 EL Zimt

250 g Marmelade (z.B. Himbeere, Erdbeere, Kirsche)

80 g Mandeln, gemahlen

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Schritt 1: Stellen Sie aus Mehl, Backpulver, Ei, Butter, Zucker, Rotwein, Kakaopulver und Zimt einen Knetteig her. Am besten benutzen Sie dafür erst eine Küchenmaschine (Rührmaschine) und kneten den Teig später noch einmal mit den Händen.

Schritt 2: Rollen Sie den Teig in zwei gleichgroße Kugeln. Wickeln Sie diese mit Alufolie ein und stellen Sie sie mindestens eine halbe Stunde kalt.

Schritt 3: Heizen Sie den Ofen auf 170 °C vor (Umluft 150 °C).

Schritt 4: Belegen Sie in der Zwischenzeit zwei Bleche mit Backpapier. Nehmen Sie eine Kugel aus dem Kühlschrank, rollen Sie den Teig aus und stechen Sie gleichgroße Kreise aus. Verteilen Sie die Kekse auf dem Blech und backen Sie sie etwa 10 Minuten.

Wiederholen Sie den Vorgang mit der zweiten Teig-Kugel.

Schritt 5: Schmelzen Sie die Kuvertüre nach Packungsanleitung. Geben Sie gemahlene Mandeln in eine flache Schüssel. Sobald die Kekse ausgekühlt sind, nehmen Sie immer zwei Stück heraus, die Sie mit etwas Marmelade in der Mitte „zusammenkleben“.

Anschließend bepinseln Sie sie mit der flüssigen Kuvertüre und rollen Sie von allen Seiten durch die gemahlene Mandeln, sodass diese haften bleiben.

Unser Tipp: Sie können auch nur eine Seite mit Kuvertüre bestreichen und diese dann in die Schüssel mit gemahlene Mandeln tauchen.

Kirsch-Rotwein-Tee

Zutaten

Für 4 Portionen (ca. 1 Liter)

750 ml Wasser

250 ml Rotwein

2 Zimtstangen

3 Nelken

½ Orangenschale, bio

1 Vanilleschote

5 TL Waldkirschtee

4 EL getrocknete Cranberries

4 Kandisstangen

Zubereitung

Schritt 1: Legen Sie die Vanilleschote auf ein Schneidebrett und halten Sie sie an einem Ende fest. Schneiden Sie die Schote vorsichtig der Länge nach auf. Öffnen Sie sie anschließend mit den Fingern, um sie auszubreiten. Kratzen Sie das Vanillemark mit einem kleinen Löffel aus.

Schritt 2: Mischen Sie Wasser und Wein in einem Kochtopf, geben Sie das Vanillemark zusammen mit Zimtstangen, Nelken und Orangenschalen hinzu und lassen das Ganze aufkochen.

Schritt 3: Füllen Sie den Waldkirschtee in ein geeignetes Gefäß, übergießen ihn mit der aufgekochten Flüssigkeit und lassen alles etwa 5 Minuten ziehen. Gießen Sie den Tee danach durch ein Sieb, um ihn von den festen Bestandteilen zu trennen.

Schritt 4: Geben Sie die Cranberries in den Tee und servieren Sie ihn mit Kandisstangen.

Aprikosen-Weißwein-Punsch

Zutaten

Für 8 Gläser

750 ml Weißwein

750 ml Aprikosensaft

2 Sternanis

4 Kardamom-Kapseln

1 Vanilleschote

75 g brauner Zucker

1 Zitrone, bio

150 ml Aprikosenlikör

Zubereitung

Schritt 1: Geben Sie den Weißwein in einen Kochtopf und erhitzen Sie ihn auf mittlerer Stufe. Achten Sie darauf, dass der Wein nicht kocht, sonst verdampft der Alkohol. Geben Sie beim Erwärmen Sternanis, Kardamom und Zucker hinzu.

Schritt 2: Schneiden Sie die Vanilleschote mit einem dünnen Messer der Länge nach auf. Die Bio-Zitrone schneiden Sie in dünne Scheiben (ungeschält). Geben Sie die Vanilleschote und die Zitronenscheiben in den Kochtopf.

Schritt 3: Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie den Aprikosenlikör unter. Lassen Sie das Ganze etwa eine Stunde ziehen.

Schritt 4: Erwärmen Sie den Punsch kurz vor dem Servieren erneut. Achten Sie auch jetzt darauf, dass er nicht anfängt zu kochen. Sobald er warm genug ist, gießen Sie ihn durch ein Sieb, sodass alle Gewürze aufgefangen werden.

Unser Tipp: Sie können den Punsch entweder direkt in Gläser abfüllen oder ihn zuerst in eine große Thermoskanne geben. So hält er sich warm und Sie können ihn nach Belieben genießen.

30 Seiten extra

Wein-Wissen

Wein und Gebäck? Das geht!

Weihnachtszeit ist Glühweinzeit. Das hat sich in den meisten Köpfen festgesetzt. Wenn Plätzchen, Lebkuchen und Spekulatius auf den Tisch kommen, gehören heiße Getränke einfach dazu. Aber in Stein gemeißelt ist das nicht. Wer Abwechslung in die Weihnachtszeit bringen möchte und Lust auf genussvolle Überraschungen hat, kann Gebäck auch in Kombination mit verschiedenen Weinen genießen. Die Auswahl ist größer als viele denken.

Dessert? Der richtige Wein muss her

Dass Wein ein hervorragender Begleiter für viele Speisen ist und diese geschmacklich abrunden kann, ist bekannt. Auch neben Desserts machen edle Tropfen eine gute Figur. Grundsätzlich gilt, dass der Wein mindestens die gleiche Süße wie das Dessert erreichen muss, damit beide harmonieren. Zum Nachtsch passen edelsüße Weine, wie zum Beispiel Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Aber auch ein Winzersekt kann sich anbieten. Spitzenreiter unter den Dessertweinen ist der Eiswein, der in Deutschland nur in manchen Jahren hergestellt werden kann.

Dieses Wissen hat sich mittlerweile durchgesetzt und ist den meisten Weintrinkern nicht neu. Trotzdem greifen in der Weihnachtszeit, in der Desserts und Backwaren ganz oben auf der Nahrungliste stehen, nur wenige zum passenden Wein.

Auf die Plätzchen, fertig, los!

Lebkuchen

Mit typischen Gewürzen wie Anis, Nelken, Koriander, Muskatnuss, Piment und Zimt bietet der Lebkuchen schon selbst intensive Aromen. Traditionell wird er mit Honig gesüßt. Diese Kombination aus Würze und Süße harmoniert vor allem mit einer Scheurebe Beerenauslese oder einem edelsüßen Gewürztraminer. Aber auch weißer Portwein mit leichter Süße, eine Muskateller Beerenauslese oder ein dänischer Kirschwein können den Genuss verfeinern und interessante Noten hinzufügen.

Spekulatius & Zimtsterne

Grundsätzlich gilt: Je süßer das Gebäck, desto süßer darf der Wein sein. Anders als häufig angenommen, zählen Spekulatius und Zimtsterne in dieser Hinsicht eher zu den zurückhaltenden Kleingebäck-Sorten. Beim Verzehr von Spekulatius sollte auf eine zu süße Begleitung verzichtet werden. Ein halbtrockener Marsala oder ein fast trockener weißer Portwein bieten sich an. Der Geschmack von Zimtsternen ist durch Mandeln und Zimt geprägt. Diese herbe Note wird gut von einer Grauburgunder Beerenauslese unterstrichen, kann aber auch mit einem halbsüßen Madeira oder einem nicht zu süßen Commandaria aus Zypern genossen werden.

Christstollen

Christstollen gibt es in verschiedenen Varianten. Typische Zutaten sind zum Beispiel Zitronat, Rosinen oder Mandeln. Hierzu passt eine edelsüße Riesling Beerenauslese. Sie weist ebenfalls Noten von Dörrobst auf und geht daher ideal auf den Christstollen ein. Auch eine Gewürztraminer Spätlese kann sich anbieten.

Ist der Christstollen mit Marzipan gefüllt, verlangt er nach einem besonders würzigen Wein. Der Gewürztraminer als Beerenauslese oder als Trockenbeerenauslese kommt hier infrage.

Buttergebäck

Wie der Name schon sagt, zeichnet sich Buttergebäck durch zartes Butteraroma aus. Hinzu kommt eine leichte karamellisierte Note. Für dieses Zusammenspiel eignen sich milde bis süße Auslesen der Sorten Silvaner oder Weißburgunder. Mit ihrem fruchtigen Aroma ergänzen sie den Genuss auf elegante Weise. Wenn es sich um luftige Kekse handelt, kann sich als Begleitung auch ein milder Winzersekt gut machen. Die Kombination ist ungewohnt, aber durchaus interessant.

Nussgebäck

Nussmakronen und klassisches Spritzgebäck bestechen durch das Aroma gerösteter Haselnüsse. Ein passender Wein muss es damit aufnehmen können. Er sollte kraftvoll und aromatisch sein, wie es zum Beispiel eine reifere Riesling Beerenauslese ist.

Früchtekuchen

Mit getrockneten Früchten wie Backpflaumen, Feigen oder Aprikosen ist Früchtekuchen in der Weihnachtszeit eine echte Spezialität. Sie harmoniert hervorragend mit einer Riesling Trockenbeerenauslese. Nicht nur die angenehme Süße des Weins ist ausschlaggebend, sondern auch das Trockenfruchtroma, das ideal aufgenommen und ergänzt wird.

Weinlagerung oder Lagerung zum Weinen?

Wussten Sie, dass Ihr Wein sauer wird, wenn Sie ihn falsch behandeln? Im wahrsten Sinne des Wortes: Der falsche Umgang mit Ihren Schätzen führt dazu, dass Ihre gemeinsame Zeit einen bitteren Beigeschmack erhält.

„Du hast mich einfach stehen lassen, kommst zu spät und gehst viel zu grob und trocken mit mir um!“ Diese und weitere Vorwürfe kann Ihr Wein Ihnen machen, wenn Sie bei der Lagerung nicht auf seine Bedürfnisse eingehen.

Temperatur – Das gibt Falten!

Zu hohe Temperaturen oder starke Temperaturschwankungen führen dazu, dass sich der Alterungsprozess des Weins schneller vollzieht. Wenn Sie einen Wein ein Jahr lang aufbewahren möchten, kann er ruhigen Gewissens Temperaturen von bis zu 20 °C ausgesetzt werden. Doch bei Weinen, die Sie zur längeren Reifung einquartieren, führt das zur Qualitätsminderung. 10 bis 13 °C sind für die meisten Rot- und Weißweine ideal.

Licht – Es blendet!

Scheint für Ihren Wein während der Lagerung die Sonne? Von dieser Frage hängt ab, ob er für Sie einmal ein Lichtblick am Ende eines anstrengenden Tages wird oder ob Sie beim Kosten ein Gesicht wie sieben Tage Regenwetter ziehen. Denn je mehr Sonnenlicht Sie dem Wein zumuten, desto schlechter steht es um seine Haltbarkeit. Bewahren Sie ihn am besten im Dunklen auf, etwa im Keller oder in der Speisekammer.

Luftfeuchtigkeit – Ganz schön trocken!

Je länger ein Wein gelagert werden soll, desto wichtiger ist die richtige Luftfeuchtigkeit. Sie betrifft nicht den Wein direkt, sondern den Korken. Wenn dieser austrocknet und porös wird, kann Sauerstoff in die Flasche gelangen. Die Luftfeuchtigkeit sollte daher zwischen 65 und 86 Prozent betragen. Greifen Sie auf Weinregale zurück, die aus Stein, Beton oder Metall bestehen. Holzregale sind für Feuchtigkeit anfällig. Kontrollieren Sie die Luftverhältnisse regelmäßig – bei zu hoher Luftfeuchtigkeit, etwa 90 Prozent, kann es zu Stockflecken- und Schimmelbildung an Etiketten und Kartons kommen.

Liegend lagern – Mich lässt man nicht einfach stehen!

Für eine kurze Aufbewahrung können Weine stehend gelagert werden. Bei längerer Lagerung sollte der Wein aber liegen. Denn so ist gewährleistet, dass der Korken stets mit Flüssigkeit in Berührung kommt und nicht austrocknet. Viele Flaschen sind heutzutage allerdings auch mit Schraubverschlüssen oder Kunststoffkorken verschlossen. In diesen Fällen erübrigt sich die liegende Lagerung.

Gerüche – Mir stinkt's!

Wenn Sie Ihren Wein langfristig neben geruchsintensiven Gegenständen lagern, wird er es ihnen übel nehmen. Gerüche von Nahrung, Waschmittel oder Heizöl können über den Korken in den Wein gelangen und sich auf den Geschmack auswirken.

Erschütterung – Nicht so grob!

Wein braucht seine Ruhe. Erschütterungen führen dazu, dass das Depot am Boden der Flasche aufgewirbelt wird. Wenn das permanent geschieht, kann das Depot sich nicht wieder legen. Lagern Sie Weine also nicht neben Geräten wie Waschmaschinen, Trocknern oder Heizungspumpen.

Dauer – Schlechtes Timing!

Wie lange Weine gelagert werden können und sollten, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Je höher der Alkoholgehalt und die Gerbsäure, desto länger hält sich der Wein. Es gibt aber auch viele Weine, die gerade durch ihre Frische bestechen. Diese sollten nach dem Erwerb zeitnah getrunken werden. Andere Weine, wie zum Beispiel Merlot oder Muscato, benötigen teilweise eine Lagerung von bis zu fünf Jahren, um die optimale Reife zu erreichen. Eine noch längere Lagerung von bis zu zehn Jahren kommt für hochwertige Burgunder-, Bordeaux-, und Chardonnaysorten infrage.

Wie kommen die Kopfschmerzen in den Wein?

Kennen Sie das auch? Am Abend der edle Tropf und morgens der dicke Kopf. Und das sogar, obwohl Sie gar nicht so viel getrunken haben. Da war doch wieder so ein Kopfschmerz-Wein am Werk! Aber welche Inhaltsstoffe sorgen eigentlich dafür, dass es im Kopf zu hämmern beginnt?

Alkohol: Der Hauptverdächtige

Es ist altbekannt: Alkohol entzieht dem Körper Flüssigkeit und Flüssigkeitsmangel führt zu Kopfschmerzen. Aufs ordentliche Zechen folgt also unweigerlich das morgendliche Stechen im Kopf. Doch die meisten Weintrinker unterschätzen, wie schnell dieser Effekt auftritt. Schon geringe Mengen Wein reichen aus. Die Initiative „Wine in Moderation“ empfiehlt, dass Frauen im Schnitt nicht mehr als 200 ml Wein am Tag trinken sollten. Männer sollten höchstens 300 ml täglich zu sich nehmen. Zu besonderen Anlässen kann es schwerfallen, diese Mengen einzuhalten. Feste oder gesellige Runden verleiten schnell dazu, etwas mehr zu trinken. Die Zauberformel, um Flüssigkeitsmangel und Kopfschmerzen vorzubeugen: „Ein Wasser, ein Wein“. Wenn Sie den Wein als Genussmittel und nicht als Durstlöscher betrachten und den Verzehr mit einem kohlesäurearmen oder stillen Wasser begleiten, sollte der Kopfschmerz keine Chance haben. Grundsätzlich wird angenommen, dass der Körper ohne größere Probleme ein Glas Wein pro Stunde verarbeiten kann.

Bei Kohlensäure braust der Kopf auf

Sekt und Perlweine haben den Ruf, schnell für Kopfschmerzen zu sorgen. Das hängt indirekt mit der Kohlensäure zusammen. Sie selbst ist kein Auslöser für das Pochen im Kopf, allerdings erhöht sie die Aufnahmefähigkeit der Zellen. Alkohol kann also schneller ins Blut gelangen, weshalb auf die schnell einsetzende Hochstimmung oft auch die Katerstimmung folgt.

„Alkohol-Allergie“: Kleiner Schluck, große Wirkung?

Jesus machte aus Wasser Wein und alles was Ihr Körper zustande bringt, ist Wein in Kopfschmerzen zu verwandeln? Stellen Sie immer wieder fest, dass Sie schon nach kleinsten Mengen deutliche Auswirkungen spüren?

Wenn die Kopfschmerzen nicht erst am nächsten Morgen auftreten, sondern unmittelbar nach dem Weingenuss, kann es an einer Unverträglichkeit liegen. Manche Menschen vermuten bei sich eine „Alkohol-Allergie“. Eine allergische Reaktion ruft Alkohol zwar nicht hervor. Doch es kann eine Enzymschwäche vorliegen. Sie betrifft Enzyme, die für den Abbau von Alkohol im Körper zuständig sind. Darüber hinaus gibt es Menschen, die auf bestimmte Stoffe im Wein reagieren:

Sulfite

Egal, ob Sie sich regelmäßig oder nur hin und wieder einen edlen Tropfen gönnen. Von Sulfiten hat jeder Weintrinker schon einmal gehört. Kein Wunder, denn es gibt kaum Weine, die keine Sulfite enthalten. Der Schwefel ist nötig, um einen Wein haltbar zu machen. Er kann aber auch pseudo-allergische Reaktionen hervorrufen. Anfällig sind zum Beispiel manche Asthmatiker, bei denen Kopfschmerzen und eine Verstärkung des Asthmas auftreten können.

Zucker

Erst der süße Wein, dann der saure Apfel. Süße Weine werden oft auch „Kopfschmerz-Weine“ geschimpft. Der Zucker selbst ist natürlich nicht dafür verantwortlich. Allerdings kann die Restsüße eines Weins sich auch auf den Schwefelgehalt auswirken. Tendenziell ist dieser bei Weinen mit viel Restzucker höher. Außerdem befinden sich in vielen süßen Weinen auch mehr Begleitalkohole.

Histamine

Histamin ist ein Stoff, der in vielen Milchprodukten, geräucherten Fleisch- und Fischwaren oder auch in Zitrusfrüchten enthalten ist. Menschen, die auf solche Lebensmittel reagieren, könnten darin auch eine Erklärung für die Kopfschmerzen nach dem Weingenuss gefunden haben. Zwar sind die Mengen bei den oben genannten Produkten viel höher. Dennoch reicht der Histamingehalt mancher Weine für ein Stechen im Kopf aus. In der Regel handelt es sich dabei um Rotweine, die im Gegensatz zu den meisten Weißweinen eine Maischegärung durchlaufen. Histamine können aber auch durch schlechte Kellerhygiene oder lange Fassreife entstehen, genau wie durch Bakterienstämme, die für den Säureabbau eingesetzt werden. Die Unverträglichkeit entwickelt sich oft erst im Alter. Frauen sind davon tendenziell häufiger betroffen als Männer.

Tannine

Tannine sind Gerbstoffe, die im Wein enthalten sind. Diese können die Gefäße erweitern und bei anfälligen Menschen Kopfschmerzen auslösen. Amerikanische Wissenschaftler fanden heraus, dass zwischen dem Auftreten von Migräne und dem Genuss tanninreicher Rotweine ein unmittelbarer Zusammenhang besteht.

Weinfehler erkennen: Augen auf beim Weinverzehr

Haben Sie auch schon mal einen Wein geöffnet und mussten feststellen, dass er ganz und gar nicht Ihren Erwartungen entspricht? Wenn sich ein Fehler in den Wein eingeschlichen hat, kann das wirklich unappetitlich sein. Entweder steigt Ihnen schon beim Öffnen ein fieser Gestank in die Nase oder es bleibt ein unangenehmer Nachgeschmack zurück. In beiden Fällen ist der Genuss schnell verdorben. Natürlich handelt es sich nicht automatisch um einen Weinfehler, wenn Ihnen ein edler Tropfen nicht zusagt. Es gibt Weine, die sich durch einzigartige und besondere Noten auszeichnen, für die nicht jeder empfänglich ist. Oft ist es also reine Geschmackssache, ob ein Wein der Nase und dem Gaumen schmeichelt oder nicht. Manchmal handelt es sich aber auch um einen Weinfehler. Aber wie erkennen Sie den Unterschied?

Weinfehler, die ins Auge springen

Nicht immer muss der Wein sich öffnen, um Ihnen mitzuteilen, dass etwas nicht stimmt. Manchmal können Sie ihm den schlechten Zustand auch mit bloßem Auge ansehen. Dann sollten Sie näher auf ihn eingehen – je nachdem, welche Anzeichen er zeigt, können Sie unterschiedlich handeln.

Ein Auge zudrücken bei Schönheitsfehlern

Es gibt optische Weinfehler, die eigentlich gar keine sind. Manchmal kommt es zum Beispiel vor, dass sich **Schimmel an der Korkenspitze** bildet. Normalerweise können Sie hier ein Auge zudrücken. Wenn Sie die Spitze des Korkens mit einem Messer entfernen, den ersten Schluck aus der Flasche gießen und den Flaschenrand säubern, können Sie den Wein trotzdem genießen. Wenn der **Korken über den Flaschenrand ragt**, ist das ein Zeichen dafür, dass der Wein nicht richtig gelagert wurde. Ob er dadurch geschmacklich beeinträchtigt wurde, finden Sie nur heraus, indem Sie ihn probieren. Gleiches gilt, wenn die **Füllmenge niedriger** ist. Dann war der Verschluss nicht dicht und Sie müssen probieren, ob es zu negativen Auswirkungen auf den Geschmack kam. Kommt es beim Einschenken zur **Bläschenbildung oder Schaum auf der Oberfläche**, kann das ein Anzeichen für eine Nachgärung in der Flasche sein. Auch hier geht Probieren über Studieren. Wenn der Wein **trüb und flockig** ist, sieht das nicht unbedingt appetitlich aus. Geben Sie ihm trotzdem eine zweite Chance. Es kann sich um Weinstein oder aufgewirbeltes Depot handeln. Warten Sie ab, ob die Trübung von selbst verschwindet und die Partikel sich am Boden sammeln. Dann können Sie den Wein dekantieren (vom Bodensatz abgießen) und ihn anschließend trinken.

Fehler, vor denen Sie die Augen nicht verschließen können

Aber Vorsicht: Bleibt der Wein nach dem Dekantieren trüb, ist er meist nicht mehr genießbar. Ältere Weine wurden dann wahrscheinlich überlagert und bei jungen Weinen haben Hefe und Bakterien auch noch nach der Abfüllung gearbeitet, sodass der Wein in der Flasche weitergären konnte.

Immer der Nase nach

Oft genügt es nicht, die Augen aufzuhalten und wachsam zu sein. Denn der Schein kann trügen. Wenn der Wein optisch eine gute Figur macht, gilt das nicht automatisch auch für die inneren Werte. Um herauszufinden, ob er schlechte Eigenschaften hat, müssen Sie ihn erst besser kennenlernen. Offener Umgang ist dazu entscheidend, im wahrsten Sinne des Wortes. Schlägt Ihnen ein fieser Geruch entgegen, sobald die Flasche geöffnet ist, kann das folgende Gründe haben:

Geruch	Bedeutung
muffig	Korkton: Der Wein ist nicht mehr genießbar, weil ein Korkfehler vorliegt. Bestimmte Stoffe oder Gerüche sind über den Korken in den Wein gelangt (z.B. wegen falscher Lagerung neben Wasch- und Reinigungsmitteln).
modrig, nach nasser Erde	Muff- oder Fasston: Der Wein wurde in unzureichend gesäuberten Fässern gelagert, in denen sich Schimmelpilze gebildet haben. Wenn der Fehlton kaum bemerkbar ist, kann der Wein noch getrunken werden, nachdem er etwas geatmet hat.
nach Streichhölzern	Schwefelbröckser: Der Wein wurde mit zu hohen Schwefelbeigaben behandelt. Er ist nicht mehr genießbar.
nach Geranien	Geranienton: Dieser Geruch entsteht nur bei Weinen, die mit Sorbinsäure als Konservierungsmittel behandelt wurden. Wird diese von Bakterien abgebaut, kommt es zu dem unangenehmen Geruch. Wenn der Geschmack nicht beeinträchtigt ist, können Sie den Wein theoretisch noch trinken.
nach Mottenkugeln oder nassem Pappkarton	UTA, untypischer Alterston: Der Weißweinfehler kann schon während der Reifezeit der Trauben entstehen und wird unter anderem mit Witterungseinflüssen in Verbindung gebracht. Wenn der Wein trotzdem schmeckt, können Sie ihn trinken.
nach Stall oder Urin	Mäusel: Der strenge Geruch erinnert an Mäuseurin, daher auch der Name. Er tritt auf, wenn Weine niedrige Säurewerte aufweisen und nicht genug geschwefelt wurden. Milchsäurebakterien und Hefe bilden den „Mäuselstoff“. Der Wein sollte nicht mehr getrunken werden, weil ein anhaltender und unangenehmer Nachgeschmack zu erwarten ist.
nach Gummi, Knoblauch, faulen Eiern oder Blumenkohl	Böckser: Wenn Schwefelverbindungen im Wein entstehen, kann das verschiedene Auswirkungen haben. Werden Sulfite zu Schwefelwasserstoff umgesetzt, folgt der Geruch nach faulen Eiern. Wird dieser Fehler nicht entdeckt, kommt es während der Lagerung zu Folgereaktionen (Lagerböckser), die sich durch weitere unangenehme Gerüche kennzeichnen. Der Wein ist meist nicht mehr genießbar.
nach Nagellack	Lösungsmittelton: Dieser Geruch tritt bei sehr alkoholreichen oder edelsüßen Weinen auf. Er entsteht durch zu hohe Konzentrationen von Essigsäure oder Äthylacetat.

Wein-Mythen entzaubert

Wein hat eine lange Tradition und begleitet die Menschen schon seit Jahrtausenden. Kein Wunder, dass sich um das Thema so viele Mythen ranken. Einige davon halten sich wacker, obwohl es sich oft nur um Halbwahrheiten oder Irrtümer handelt. Dem Hokusfokus von 8 Wein-Mythen geht es heute an den Kragen. Hätten Sie zum Beispiel gewusst, was es mit der Redewendung *Bier auf Wein, das lass sein – Wein auf Bier, das rat ich dir* wirklich auf sich hat?

1. *Der Wein kann atmen, sobald die Flasche geöffnet ist*

Bei dieser Annahme handelt es sich zumindest teilweise um ein Luftschloss. Denn damit der Wein wirklich atmen kann, müssen Sie ihn dekantieren, zum Beispiel in einer entsprechenden Karaffe. Wenn Sie lediglich die Flasche öffnen, ist die Oberfläche zu klein. Aber Achtung: Nicht jeder Wein will unbedingt atmen. Alte Rotweine vertragen oft keine starke Luftzufuhr.

2. *Weine werden mit dem Alter besser*

Auf einige Weine trifft das zu. Ihr Geschmack wird tatsächlich umso bezaubernder, je älter sie sind. Bei den meisten heutzutage produzierten Weinen wirkt dieser Zauber jedoch nicht. Sie profitieren nicht von einer längeren Lagerung und sollten deshalb innerhalb von drei bis fünf Jahren verzehrt werden. Grundsätzlich gilt, dass Weine mit hohem Säure-, Tannin-, Alkohol- und Schwefelgehalt länger gelagert werden können. Beim Rotwein empfehlen sich tanninreiche Sorten, während beim Weißwein eher der Säuregehalt ausschlaggebend ist.

3. *Rotwein trinkt man bei Zimmertemperatur*

Diese Aussage kommt vielen Laien schnell über die Lippen. Doch es handelt sich um einen Mythos, der eine kalte Dusche vertragen kann. Er stammt aus wilhelminischer Zeit, in der die durchschnittliche Raumtemperatur viel niedriger war als heute. In unbeheizten Speiseräumen herrschten durchschnittlich 16 bis 18 Grad. Heute sind die meisten Räume deutlich wärmer, die ideale Trinktemperatur für Rotwein ist jedoch nicht gestiegen. Der Begriff *Zimmertemperatur* ist zu dehnbar, um als Richtwert gelten zu können. Wenn sich Ihre Wohnung im Sommer auf 26 Grad aufheizt, trinken Sie dann auch Ihren Wein so warm? Sicherlich nicht. Denn die richtige Temperatur für Rotwein liegt nach wie vor zwischen 16 und 18 Grad – bei leichteren Weinen darf es auch etwas kühler sein.

4. *Rote Trauben für Rotwein, grüne Trauben für Weißwein*

Diese Fa(r)belgeschichte zu glauben, liegt nahe. Doch die Realität sieht anders aus: Für Weißweine und Rotweine können durchaus Rebsorten der anderen Farbe verwendet werden. Natürlich gibt es Rebsorten, deren Saft rote Anteile hat, so zum Beispiel Dornfelder oder Cabernet Mitos. Meistens ist der Saft roter Trauben allerdings weiß.

Die Färbung kommt erst aus den Traubenschalen. Wenn der Saft mit ihnen vergoren wird, also auf der Maische liegt, geben die Schalen Farbstoffe, Aromen und Gerbstoffe ab. Champagner entsteht zum Beispiel aus den roten Sorten Pinot Noir, Pinot Meunier und weißem Chardonnay.

5. *Schraubverschlüsse sind für Billigweine*

Soweit die Erdichtung zur Verdichtung von Weinflaschen. Dass guter Wein grundsätzlich mit einem Korken verschlossen wird, stimmt nicht. Schraubverschlüsse sind auch für hochwertige Weine geeignet. Denn einen Großteil aller Weine trinkt man innerhalb von drei bis fünf Jahren, weshalb für sie ein Korkverschluss nicht notwendig ist. Der Schraubverschluss ist günstiger, praktischer und dichter.

6. *Teure Weine schmecken am besten*

Auf die Frage, ob ein teurer Wein besser schmeckt als ein günstiger, gibt es keine allgemeingültige Antwort. Oft lässt sich feststellen, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis sich verschlechtert, je teurer der Wein ist. Hier zahlen Sie oft für Markennamen und Etiketten drauf. Forscher haben herausgefunden, dass es beim Weingenuss zum sogenannten Placebo-Effekt kommen kann. Das Belohnungssystem im Gehirn wird demnach bei höheren Preisen stärker aktiviert, wodurch ein und derselbe Wein besser schmecken kann, wenn er mehr kostet.

7. *Das Kirchenfenster gibt Einblick in die Qualität*

Das sogenannte Kirchenfenster entsteht, wenn Sie ein Glas ca. bis zu einem Drittel mit Wein füllen, es leicht schräg halten oder schwenken und der Wein am Rand des Glases zurückfließt. Anhand der dadurch entstehenden Formen lassen sich Rückschlüsse auf die Viskosität (Zähflüssigkeit) des Weins ziehen. Diese deutet aber nicht direkt auf die Qualität hin, sondern lediglich auf Zucker- und Alkoholgehalt.

8. *Bier auf Wein, das lass sein*

Ein Spruch, der nur zu gern bei Festen und Trinkgelagen in den Raum geworfen wird. *Wein auf Bier, das rat ich dir – Bier auf Wein, das lass sein.* Wie es sich für einen waschechten Mythos gehört, geht er auf einen historischen Hintergrund zurück. Im Mittelalter war einfachen Menschen nur der Genuss von Bier vergönnt. Teurer Wein war den Reichen vorbehalten. Wer es sich leisten konnte, irgendwann Wein statt Bier zu trinken, hatte einen sozialen Aufstieg erreicht. *Wein auf Bier* steht demnach für eine positive Entwicklung. Konnte man statt teurem Wein hingegen nur noch billiges Bier trinken, bedeutete das auf einen Statusverlust hin. Deshalb: *Bier auf Wein, das lass sein.* Mit Kopfschmerzen hat dieser Rat nichts zu tun. Wer zu viel Alkohol (durcheinander) trinkt, mutet seinem Körper einfach eine Menge Arbeit mit dem Abbau der Giftstoffe zu. Die Reihenfolge spielt keine Rolle.

Alten Wein genießen statt weggießen

Kennen Sie das? Sie möchten sich nur ein Glas zum Feierabend gönnen oder Ihre Gäste waren doch nicht mehr so durstig, wie Sie dachten. Aber nun hat es schon *Plopp* gemacht und es gibt kein Zurück. Der Korken ist raus, die Flasche ist offen und Sie sind deprimiert. Denn Sie wissen schon jetzt, dass Sie am nächsten Tag keinen Wein trinken möchten. Und danach ist er sicherlich nicht mehr genießbar. Also beißen Sie ohne Umschweife gleich in den sauren Apfel und kippen den Wein einfach weg. Dabei kann ein offener Wein Sie auch zu vielen offenen Türen führen, wenn Sie es richtig angehen.

Offen für Neues mit offenem Wein

Viel zu oft bleiben Reste in unseren Weinflaschen zurück, die wir schweren Herzens wegkippen. Aber muss das wirklich sein? Nein, denn es ist alles eine Frage der Perspektive: Für manche Weinliebhaber ist die Flasche halb leer, für andere ist sie halb voll. Mit etwas Optimismus und Kreativität eröffnen sich viele neue Möglichkeiten.

Wein wegkippen? Quatsch mit Soße!

Apropos Soße: Angebrochener Wein eignet sich hervorragend zum Kochen. Sie können zum Beispiel verschiedene Soßen mit einem Schuss Wein abschmecken. Bratensoßen schmecken mit etwas Rotwein noch besser, während Weißwein eine gute Figur in Sahnesoßen macht. Sie können sogar Fischsuppen oder Hühnerbrühe mit ein wenig Weißwein verfeinern.

Cool bleiben bei Weinresten

Wer gerne mit Wein kocht, kennt das Problem: Nicht immer hat man eine geöffnete Flasche im Schrank stehen. Und extra eine öffnen, nur um die Soße abzuschmecken? Dann hat man wieder das Problem mit dem angebrochenen Wein. Es gibt einen ganz einfachen Weg aus dem Dilemma: Wenn Sie Wein übrig haben, gießen Sie ihn in einen Eiswürfelbehälter und frieren Sie ihn ein. Jedes Mal, wenn Sie ein bisschen Wein zum Kochen benötigen, können Sie ihn in kleinen Portionen aus dem Gefrierfach nehmen. Ihre Reste haben Sie somit verwertet und es entstehen auch keine neuen, nur weil Sie für einen Schuss Wein eine Flasche anbrechen.

Backe, backe Kuchen, der Rotwein hat gerufen

Übrig gebliebener Wein muss Ihnen nicht die Laune vermiesen. Versüßen Sie sich doch lieber den Tag, indem Sie einen leckeren Rotweinkuchen backen. Sie können Wein auch dazu nutzen, Dörrobst für einen Fruchtkuchen zu rehydrieren. Wie wäre es mit Dörraprikosen, die Sie vorm Backen in Chardonnay einweichen? Oder Sie stellen für Ihren nächsten Fruchtkuchen ein eigenes Weingelee her.

Aus alt mach neu

Na klar, Sangria oder Bowle kann man ganz einfach im Tetra Pak kaufen. Aber richtig lecker und erfrischend wird es erst, wenn Sie das Getränk selbst mischen. Rezepte gibt es wie Sand am Meer. Meistens besteht Sangria aus Rotwein, Rum, Fruchtsaft und Zitrusfrüchten wie Zitronen, Limetten und Orangen. Da das Aroma vorrangig aus den anderen Zutaten stammt, können sie ruhig einen Wein verwenden, der schon ein paar Tage alt ist. Gleiches gilt übrigens, wenn Sie eigenen Glühwein machen.

Mit etwas Geduld können Sie aus Weinresten auch Weinessig herstellen. Dazu benötigen Sie einen schwefelarmen Wein und etwas Essigmutter (erhältlich z.B. im Reformhaus). Sie können grundsätzlich jeden Wein verwenden, solange er nicht zu stark geschwefelt ist. Geben Sie den Wein in ein Glasgefäß und fügen Sie anschließend die Essigmutter hinzu (1 Liter Wein = 100 Milliliter Essigmutter). Diese kurbelt die Essigsäuregärung an. Das Gemisch sollte bei 25 bis 30 °C gelagert und nie komplett verschlossen werden. Decken Sie es am besten nur mit einem Kaffeefilter ab, denn die Essigbakterien sind auf Sauerstoffzufuhr angewiesen. Nach rund zwei Monaten können Sie den Essig abfüllen und dann kühl und dunkel aufbewahren, damit er noch weitere zwei bis drei Monate nachreifen kann.

Klappe zu, Affe tot

Ein Spruch, den Sie bestimmt kennen. Ein Trick, den nur wenige kennen: Flasche auf, Fliege tot. Aus Weinresten lassen sich effektive Fallen für Fruchtfliegen herstellen. Besonders Obstliebhaber ärgern sich über die kleinen Nervensägen, die ständig um den Obstkorb schwirren. Um die Fruchtfliegen auf eine andere Fährte zu locken, geben Sie einfach Wein, Essig und ein paar Tropfen Spülmittel in eine kleine Schale. Das Spülmittel zerstört die Oberflächenspannung, sodass die Fliegen nicht mehr auf der Oberfläche stehen können und untergehen.

Alter Wein und alte Möbel

Wein und Möbel? Das klingt zunächst nach einer ungewöhnlichen Kombination. Doch wenn Sie Rotwein und Öl zu gleichen Teilen mischen, erhalten Sie eine Politur, die Ihre Möbel wieder glänzen lässt. Aber Achtung: Verwenden Sie sie nur auf dunklen Möbeln, sonst entstehen Flecken.

Wie lange hält sich geöffneter Wein?

Am besten ist es natürlich, geöffneten Wein noch am gleichen Tag zu trinken. Aber wenn Sie ihn richtig lagern, ist er auch länger halt- und genießbar. Angebrochenen Wein sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren und so luftdicht verschließen, wie es geht. Denken Sie daran, Rotwein ein paar Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit er die richtige Temperatur erreicht. Er sollte bei 16 bis 18 Grad getrunken werden.

Grundsätzlich gilt: Je mehr Wein übrig ist, desto besser hält er sich. Unterschiede ergeben sich natürlich je nach Wein und Lagerung. Folgende Übersicht kann Ihnen aber als Anhaltspunkt dienen:

Rotwein

- $\frac{3}{4}$ Flascheninhalt = 1 Woche Haltbarkeit
- $\frac{1}{2}$ Flascheninhalt = 4 bis 5 Tage Haltbarkeit
- $\frac{1}{4}$ Flascheninhalt = 2 Tage Haltbarkeit

Weißwein

- $\frac{3}{4}$ Flascheninhalt = 3 bis 5 Tage Haltbarkeit
- $\frac{1}{2}$ Flascheninhalt = 2 bis 3 Tage Haltbarkeit
- $\frac{1}{4}$ Flascheninhalt = 1 Tag Haltbarkeit

Rosé

- $\frac{3}{4}$ Flascheninhalt = 4 bis 6 Tage Haltbarkeit
- $\frac{1}{2}$ Flascheninhalt = 3 Tage Haltbarkeit
- $\frac{1}{4}$ Flascheninhalt = 1 bis 2 Tage Haltbarkeit

Korkenbruch: Das ist doch kein Beinbruch

Wenn beim Öffnen einer Flasche der Korken bricht, ist das für viele Weintrinker ein Horrorszenario. Profis mit speziellem Werkzeug können da nur schmunzeln. Nicht so der normale Weintrinker, der sich zu Hause verzweifelt mit Schere, Zange oder Stricknadel abmüht, um irgendwie an den Restkorken heranzukommen und beim Korkenbruch erste Hilfe zu leisten.

Warum begeht der Korken überhaupt Vertrauensbruch?

Eigentlich möchten Sie sich auf den Korken verlassen können. Enttäuscht er Sie, kann das verschiedene Gründe haben. Es kommt zum Beispiel vor, dass Korken alt und trocken werden und deshalb beim Öffnen zerbröseln. Es gehören aber immer zwei dazu: Wenn der Korken nicht hält, sind Sie selbst vielleicht nicht ganz unschuldig. Haben Sie daran gedacht, den Wein liegend zu lagern, damit der Korken ständig mit Flüssigkeit in Berührung kommt und nicht austrocknet? Oder sind Sie falsch mit dem Korkenzieher umgegangen? Denn zu einem Bruch kommt es meistens, wenn der Korkenzieher nicht vollständig in den Korken gedreht oder schräg angesetzt wird.

Erste-Hilfe-Regeln

Oft fördert ein abgebrochener Korken eine Menge Kreativität zutage. Weintrinker versuchen, sich mit allen möglichen Alltagsgegenständen zu behelfen und setzen sich damit einer echten Geduldsprobe aus. Das Ergebnis: Sie zerlegen den Korken derart, dass er sich schließlich in kleinsten Teilen im Wein befindet. Wein mit Korkstaub auf der Oberfläche? Da vergeht die Vorfreude wie im Flug und ein Korkenbruch führt zum Wutausbruch.

Um das zu verhindern, müssen Sie an der Unfallstelle einige Grundregeln beachten. Zunächst ist es wichtig, dass Sie Ruhe bewahren. Es besteht die Gefahr, dass Sie den Korken noch weiter beschädigen. Oberstes Ziel ist es aber, ihn in einem Stück aus der Flasche oder dem Flaschenhals zu entfernen. Schätzen Sie deshalb zunächst die Situation ein, um sich dann für die richtige Vorgehensweise zu entscheiden.

Den Bruch richtig behandeln

Ein Korkenbruch kann unterschiedlich schwer ausfallen. Deshalb gibt es auch verschiedene Behandlungsmöglichkeiten.

1. Die zweite Chance

Wenn der Korken im oberen Bereich des Flaschenhalses abgebrochen ist, kann sich ein zweiter Versuch mit dem Korkenzieher lohnen. Setzen Sie ihn vorsichtig an und prüfen Sie, ob der Korken genug Halt hat. Befindet er sich im unteren Bereich, sollten Sie auf einen zweiten Versuch verzichten. Die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass er zurück in die Flasche fällt.

2. Das richtige Werkzeug

Mit einer Korkenspange gehen Sie auf Nummer sicher. Schieben Sie die Federn der Spange vorsichtig zwischen Korken und Glas und ziehen Sie den Korken mit einigen Drehbewegungen aus dem Flaschenhals. Alte, brüchige oder durchnässte Korken können damit sicher hinausbefördert werden.

3. Die Bruchlandung

Wenn die Situation aussichtslos ist und weder Korkenzieher noch Korkenspange etwas ausrichten können, haben Sie keine Wahl. Dann hilft nur noch die Bruchlandung. Drücken Sie den Restkorken zurück in die Flasche, zum Beispiel mit dem Stiel eines Teelöffels. Achtung: Es kann passieren, dass Wein herausspritzt. Füllen Sie den Wein dann in eine Dekantierkaraffe um.

4. Die Korken-Bruchstücke

Wer infolge des Korkenbruchs nicht an sich halten konnte und den Restkorken ungeduldig zerbröseln hat, muss den Schaden irgendwie beheben. Um Korkstaub aus der Flasche zu bekommen, reicht es manchmal schon, wenn eine geringe Menge Wein abgegossen wird. Sind noch nicht alle Korkreste entfernt, hilft die sogenannte *Hebamme*. Das Gerät können Sie allerdings nur in speziellen Geschäften kaufen. Kleine Korkstücke können mit den Fangarmen der *Hebamme* aus der Flasche gefischt werden. Gegen Korkstaub kann sie allerdings wenig ausrichten.

So gelingt die Weinprobe zu Hause

Eine gesellige Runde unter Freunden wird gerne abgerundet mit einem guten Wein. Zu Beginn wird noch bekundet, wie gut er schmeckt, doch im Laufe des Abends wird er langsam aber sicher zu einer Nebensächlichkeit. Es sei denn, Sie lassen ihn zum Hauptakteur werden.

Wissen geht durch den Magen

Um eine eigene Weinprobe zu veranstalten, müssen Sie kein Profi sein. Sie können vieles über Wein lesen. Sie können sich umfangreiches Wissen aneignen, Fachbegriffe lernen und sich Schritt für Schritt zum Weinexperten entwickeln. Die Auswahl an Literatur ist groß, ebenso wie die Freude am Wein-Wissen. Doch wie so oft im Leben gilt auch hier: Probieren geht über Studieren. Oder passender formuliert: Was nützt Ihnen das Studieren, wenn Sie den Wein nicht probieren? Mit den richtigen Tipps macht die Weinprobe nicht nur Spaß – Sie lernen auch noch etwas dazu.

Tipp 1: Die richtige Auswahl treffen

Bei der Auswahl für Ihre Weinprobe haben Sie die Qual der Wahl. Grundsätzlich eignet sich jeder Wein. Es empfiehlt sich aber, zunächst bei einer Kategorie zu bleiben. Entscheiden Sie sich am besten zwischen Weiß- oder Rotwein und wählen Sie dann Weine des gleichen Jahrgangs, der gleichen Preisklasse oder des gleichen Anbaugebiets aus, um sie bei der Weinprobe miteinander zu vergleichen. Auf der anderen Seite kann es auch spannend sein, grundverschiedene Weine gegenüberzustellen – zum Beispiel einen eher rustikalen und einen sehr hochwertigen Wein.

Tipp 2: Nicht zu viel wollen

Bringen Sie das Fass nicht gleich zum überlaufen. Es genügt, wenn Sie mit drei bis fünf verschiedenen Weinen anfangen. Wenn Sie viele Gäste erwarten, dürfen es auch etwas mehr sein.

Tipp 3: Nicht kreuz und quer probieren

Bei der Verkostung sollte eine festgelegte Reihenfolge berücksichtigt werden. Grundsätzlich gilt: Leichte Weine vor schweren, junge vor gereiften, günstige vor teuren und Tafelweine vor Qualitätsweinen. Falls Sie sich dazu entscheiden, doch die Kategorien zu mischen, sollten Sie zuerst Weißweine und danach Rotweine verkosten.

Tipp 4: Auf die Temperatur achten

Die richtige Temperatur ist entscheidend für den Genuss. Für fruchtige Weißweine wird eine Temperatur zwischen 9 und 11°C empfohlen. Kräftige Weißweine genießen Sie am besten bei 10 bis 12 °C und Rotweine bei 14 bis 16°C.

Tipp 5: Klare Voraussetzungen schaffen

Wenn Sie den Raum für Ihre Weinprobe herrichten, achten Sie darauf, dass alles möglichst neutral ist. Es sollten sich nicht zu viele Ablenkungen im Raum befinden, die die Wahrnehmung von Geschmack, Geruch und Farbe des Weins stören. Tageslicht sorgt für klare Verhältnisse, ebenso wie ein gut durchlüfteter Raum, weiße Tischdecken und schlichte Weingläser.

Tipp 6: Essen zum Wein, ja oder nein?

Muss es bei einer Weinprobe etwas zu essen geben? Hier gehen die Meinungen auseinander. Manche Weinliebhaber meinen, dass Essen die Wahrnehmung des Weins zu sehr beeinflusst, andere bestehen hingegen auf die Geschmacksergänzung. Und auch, wenn man sich einig ist, dass etwas zu essen dazugehört: Was soll es geben? Käse oder doch lieber Schokolade? Jedem können Sie es sicherlich nicht recht machen. Wenn Sie auf Nummer sicher gehen wollen, reichen Sie zum Wein frisches Brot. Es ist im Geschmack recht neutral und passt sich allen Erwartungen leicht an.

Tipp 8: Ein bisschen Info schadet nie

Ihre Gäste wird es sicherlich freuen, wenn Sie noch einige Hintergrundinformationen zu den ausgewählten Weinen liefern können. Warum haben Sie sich für diese Weine entschieden? Haben Sie zu einem der Weine vielleicht sogar eine persönliche Geschichte? Aus welchem Anbaugebiet kommen die Weine? Haben Sie sie bei einem bestimmten Winzer gekauft?

Tipp 9: Über Geschmäcker streiten – aber richtig

Wenn Sie während der Weinprobe einen klaren Kopf behalten und die Weine vernünftig bewerten wollen, sollten Sie sie nicht trinken, sondern nach dem Probieren ausspucken. Am besten stellen Sie dazu einen vorgesehenen Krug bereit (der Optik zuliebe nicht aus Glas). Nach der Probe können Sie sich immer noch für Ihren Lieblingswein entscheiden und ihn in vollen Zügen genießen.

Einen Wein richtig zu beschreiben, gelingt nur, wenn Sie sich Zeit nehmen und üben. Sie müssen sich auf den Geruch, die Farbe und den Geschmack des Weins einlassen. Um Ihre Eindrücke in Worte zu fassen, kann das sogenannte Aromarad hilfreich sein. Sie können es einfach im Internet herunterladen. Es liefert Ihnen ein Begriffsmuster zur Beschreibung von Weinen. Je öfter Sie es verwenden, desto sensibler und geschulter werden Sie auch bei der Weinverkostung.



Glasklar: Diese Weine gehören in diese Gläser

Mensch und Wein können auf eine lange gemeinsame Geschichte zurückblicken, während der sich beide stets weiterentwickelt haben. Besonders im Umgang miteinander fanden im Laufe der Zeit immer wieder Veränderungen statt. So ist es kaum verwunderlich, dass auch das Weinglas auf eine abwechslungsreiche Entwicklung blicken kann. Vom Ton- oder Keramikbecher über Kupfer-, Silber- und Goldkrüge bis hin zum heutigen Glas war es ein langer Weg. Und mit dem Material ist dieser Weg noch längst nicht vorbei.

„Form follows function“

Der Inhalt bestimmt die Form – Claus Riedel war der erste, der diesem Prinzip folgte. Als Erfinder des funktionalen Weinglases hat er es geschafft, die Funktion des Glases mit den Eigenschaften des Weins in Einklang zu bringen. Riedels Prinzip hat die maximale Geschmacksausbeute zum Ziel und wird heute für die Herstellung der meisten Weingläser angewendet.

Das Glas ist der Vermittler zwischen Wein und Mensch. Es ist dafür zuständig, dass die Kommunikation zwischen beiden funktioniert. Aroma und Geschmacksnuancen kommen erst dann richtig zur Geltung, wenn Glas und Wein optimal aufeinander abgestimmt sind.

Kein märchenhafter Genuss ohne gläsernen Schuh

Das klassische Weinglas besteht aus drei wesentlichen Teilen: dem Kelch, dem Stiel und dem Fuß. Zwar erfreuen sich auch Weingläser ohne Stiel (Tumbler) großer Beliebtheit – zu empfehlen sind sie allerdings nicht. Die Aromen eines Weins hängen maßgeblich von seiner Temperatur ab. Deshalb sollte das Glas nicht am Kelch gehalten werden, sondern am Stiel oder am Fuß. Die Wärme der Hand wirkt sich sonst auf die Trinktemperatur aus.

Durchblick behalten: Gläser und ihre Formen

Weinglastypen unterscheiden sich in erster Linie bei der Form des Kelches. Schlank, bauchig, weit geöffnet oder eng zulaufend – je nachdem, wie der Kelch geformt ist, betont er andere Eigenschaften des Weins. In der Regel genügt es, Standardgläser für Rot- oder Weißwein zu besitzen. Wer Fan einer bestimmten Rebsorte ist oder wirklich für alles gewappnet sein will, kann bei der Anschaffung von Weingläsern auch deutlich weiter ins Detail gehen.

Rotweingläser

Rotweingläser zeichnen sich durch einen voluminösen Kelch aus. Sie sind bauchig und haben eine weite Öffnung. So steht dem eingeschenkten Wein eine große Oberfläche zur Verfügung und er kann atmen. Rotweine mit vollem Aroma benötigen in der Regel eine größere Oberfläche, damit sie besser belüftet werden.



Ein Weinglas, das mit ruhigem Gewissen für alle Rotweine genutzt werden kann, sollte leicht bauchig sein und eine weitere Öffnung haben als z.B. ein Weißweinglas. Allerdings dürfen beide Eigenschaften nicht zu stark ausgeprägt sein, damit leichte Rotweine nicht negativ beeinflusst werden. Der Kelch darf eine etwas schmalere Form haben, um das Aroma tanninarmer Rotweine zu bewahren.

Weißweingläser

Weißweine verlangen nach weniger Luft als Rotweine. Sie müssen nur selten belüftet werden und begnügen sich deshalb mit Gläsern, deren Kelche kompakt und schlank sind. Damit sich das Aroma nicht so schnell verflüchtigt und der Wein kühl genossen werden kann, ist die Füllmenge geringer als bei Rotweingläsern.

Fünf Gläser für alle Fälle

1. Bordeauxglas: Für kräftige Rotweine

Das sogenannte Bordeauxglas eignet sich besonders für Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Shiraz oder Merlot. Denn charaktervolle, tanninreiche Weine wollen vor allem eins: atmen. Deshalb sind Bordeauxgläser größer und bauchiger als Standardgläser. Hierin lassen sich Weine hervorragend schwenken, um die Luftzufuhr zu erhöhen. Der hohe und leicht schließende Kamin (Raum zwischen dem eingeschenkten Wein und dem oberen Glasrand) sorgt für die ideale Verdichtung der Duftmoleküle.

2. Burgunderglas: Für fruchtige Rotweine

Auch Burgunderweine brauchen viel Luft. Sie sind kraftvoll, fruchtig und weisen meist einen hohen Alkoholgehalt auf. Deshalb benötigen Sie ein voluminöses Glas, das besonders bauchig ist und eine große Oberfläche bietet. Pinot Noir, Barbera, Blaufränkisch und Gamay fühlen sich hier wohl. Doch auch kräftige Weißweine lassen sich im Burgunderglas servieren – zum Beispiel alte, in Holz gelagerte Rieslinge.

3. Riesling-Glas: Für leichte Weißweine

Das Riesling-Glas hat einen eleganten, glatten Stiel und einen schmalen, leicht schließenden Kelch. Diese Form sorgt für ein lang anhaltendes Geschmacksbild und komprimiert den zarten Duft. Durch einen leicht aufgestellten Mundrand wird das Zusammenspiel von Fruchtaroma und Säure besser auf der Zunge wahrgenommen. In einem Riesling-Glas können auch Grüner Veltiner, Gewürztraminer, Cortese oder Vinho Verde serviert werden.

4. Chardonnay-Glas: Für kräftige Weißweine

Für den Verzehr kräftiger Weißweine darf es ein etwas breiterer, bauchiger Kelch sein. Zwar sollte das Glas immer noch kompakter sein als ein Rotweinglas. Doch mit gewisser Größe und Wasseroberfläche können sich die Aromen ideal entfalten. Das Chardonnay-Glas ist perfekt geeignet für Grauburgunder, Gutedel, Montrachet, Corton-Charlemagne oder Chablis.

5. Sekt- und Champagnergläser

Sekt- und Champagnergläser sind schmal und leicht geschwungen. Es wird unterschieden zwischen Flöten- und Tulpenform. Die Flötenform zeichnet sich durch einen langen Kelch aus, der sich am Rand leicht nach außen stülpt. Der Stiel ist besonders lang, sodass die Finger nicht mit dem kühlen Sekt in Berührung kommen. Gläser in Tulpenform präsentieren sich dagegen eher mit kurzem Stiel. Der Kelch ist hoch und läuft nach unten kegelförmig zu.

Diese speziellen Formen sorgen dafür, dass man die Perlage des Schaumweins gut beobachten kann und sie sich nicht so schnell verflüchtigt. Es gibt auch Sekt- und Champagnerschalen, die gerne für eindrucksvolle Pyramiden eingesetzt werden. Doch die Oberfläche ist sehr groß, wodurch Perlage und Aroma schnell verfliegen. Der Name ist Programm: Getränke auf einer Champagnerschale schmecken oft schal.

Höhen und Tiefen der Weinherstellung

Vielleicht kennen Sie die Redewendung: *Zufrieden sein wandelt Wasser in Wein*. Wenn es doch nur so einfach wäre. Tatsächlich muss der Wein aber eine lange Reise hinter sich bringen, bevor er seinen Weg ins Glas findet. Dabei durchläuft er viele Stationen, erleidet etliche Strapazen und muss seine Geduld mehrfach unter Beweis stellen. Aber wie heißt es doch so schön: Gut Ding will Weile haben.

Denn es ist noch kein Meister vom Himmel - oder vom Rebstock - gefallen. Bevor sie Ihr Glas füllen können, steht den Trauben eine echte Berg- und Talfahrt bevor. Von den Höhen des Weinbergs geht es steil bergab, die Trauben stehen dermaßen unter Druck, dass die Stimmung letztendlich in den (Wein)keller sinkt. Doch am Ende der Reise geht es wieder bergauf.

1. Traubenlese: Hochmut kommt vor dem Fall

Wenn die Trauben sich zu voller Pracht entwickelt haben, können sie sich darauf keineswegs ausruhen. Denn sobald die Höhe ihrer Entwicklung erreicht ist, müssen sie von ihrem hohen Rebstock herunterkommen. In der Regel beginnen Winzer im Herbst mit der Traubenlese. Je nach Klima und Wetterlage verschiebt sich der Zeitpunkt. Nach einem besonders warmen Sommer beginnen Winzer schon früher damit, die reifen Trauben zu ernten. Während einige dafür Erntemaschinen einsetzen, schwören andere Winzer auf die Weinlese von Hand. Das hat den Vorteil, dass sofort eine sorgfältige Selektion stattfinden kann. Dabei wird die Ernte unterteilt in besonders hochwertige, durchschnittliche und faule oder unreife Trauben.

2. Maischen: Es muss erst schlechter werden, bevor es besser werden kann

Nach der Ernte stehen die Trauben unter enormem Druck. Im wahrsten Sinne des Wortes. Denn sie werden zerdrückt, damit die sogenannte Maische entsteht. Bevor diese Mischung aus Most, Beerenschalen und Traubenkernen entstehen kann, werden die Trauben meistens vom Stiel entfernt. Moderne Vollerntemaschinen erledigen das bereits während der Ernte. Alternativ kommt später ein Entrapper zum Einsatz.

Es gibt auch Rebsorten, bei denen keine Entrappung stattfinden muss. Weiße Trauben können sofort gepresst werden. Und bei manchen roten Sorten werden die Stiele erst nach einer bestimmten Zeit aus der Maische entfernt, damit die Tannine (pflanzliche Gerbstoffe) in die Maische übergehen können.

3. Fermentieren: Was lange gärt, wird endlich Wein

Nach dieser Zerreißprobe müssen die zerdrückten Trauben nun Geduld beweisen. Für die Fermentierung wird die Maische stehen gelassen, sodass sie zu gären beginnt. Es geht dabei nicht nur um die alkoholische Gärung, sondern auch um die Extraktion von Farbe und Gerbstoffen. Wie lange die Maischegärung dauern sollte, hängt von der Sorte und den gewünschten Ergebnissen ab. Einfache Rotweine gären etwa vier Tage, während schwere Rotweine schon einmal zwei bis vier Wochen auf der Maische ausdauern müssen. Durch die Maischeerhitzung lässt sich die Gärung genau steuern. Je höher die Temperatur, desto schneller geht die Gärung voran.

Übrigens: Wenn die Maische nicht stehen gelassen, sondern sofort abgepresst wird, werden deutlich weniger Farbstoffe aus den Traubenschalen extrahiert. Auf diese Weise erhält man Weißherbst oder Rosé.

4. Pressen und Filtern: Mit sich selbst ins Reine kommen

Die nächsten Schritte sind dazu da, um nach all dem Trubel wieder Klarheit zu schaffen. Die Maische wird in einer Weinpresse (Kelter) ausgepresst, sodass die festen Rückstände (Trester) vom Traubensaft getrennt werden.

Weißweine können außerdem durch verschiedene Verfahren von Trübstoffen befreit werden. Nach der Weinschönung hat man das Ziel schon klar vor Augen.

5. Hauptgärung: Eine reife Leistung

Während der Hauptgärung lagert der Wein in abgedichteten Fässern oder Metalltanks. Im Most sind bereits Zuckerhefen vorhanden, die die Gärung von selbst in Gang bringen können. Meistens werden aber Reinzuchthefen zugesetzt. Der im Most enthaltene Zucker wird zu Alkohol umgesetzt. Auch hier kann auf eine temperaturkontrollierte Gärung gesetzt werden. Denn je höher die Temperatur, desto kräftiger wird der Wein. Leichte und frische Weine sollten deshalb länger und bei niedrigeren Temperaturen gären.

Nach der ersten, alkoholischen Gärung kann es noch zur sogenannten malolaktischen Gärung kommen. Dabei wird Apfelsäure in Milchsäure zersetzt. Die verantwortlichen Milchsäurebakterien verändern damit die Säurestruktur des Weins. Die malolaktische Gärung wird auch als biologischer Säureabbau bezeichnet. Im Anschluss erfolgt der Abstich, durch den der Hefetrub vom Wein getrennt wird. Dann wird der Wein geschwefelt, um zu verhindern, dass er oxydiert. Das Schwefeln findet oft auch schon im Maischestadium statt.

6. Lagerung: Unterirdische Zustände

Kurz bevor der Wein sein endgültiges Ziel erreicht hat, geht es für ihn noch einmal ganz nach unten. Weißweine müssen in der Regel nur kurz im Weinkeller ausharren. Rotweine bleiben länger im Fass oder im Tank, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden. Je länger der Ausbau im Keller dauert, desto kostenintensiver ist er.

Abgefüllte Flaschen bleiben meist noch in einem temperierten Raum, damit der Wein zur Ruhe kommen kann. Es gibt sogar Qualitätsstufen, für die eine gewisse Dauer der Flaschenreifung vorausgesetzt wird.

7. Weingenuss: Höhepunkt am Ende der Reise

Die Berg- und Talfahrt endet mit einem wahren Höhepunkt, nämlich dem Genuss des Weins. Wenn er nach der Dunkelheit des Kellers seinen Weg ins Glas findet, ist das ein echter Lichtblick. Der Wein kann atmen und ist endlich bereit für den Verzehr.

Auf diesen Zeitpunkt müssen einfache Weine nicht sehr lange warten. Sie sollen in der Regel schnell getrunken werden. Hochwertige Weine müssen sich hingegen gedulden. Sie werden länger gelagert, weil sich dadurch Qualität und Geschmack verbessern. Das kann zum Beispiel bei säurebetonten Weißweinen oder ausdrucksstarken Rotweinen der Fall sein. Es kommt unter anderem auf die Rebsorten, den Jahrgang und die Qualität der Weinherstellung an, wie hoch das Alterungspotenzial ist.

Die 13 schönsten Weinregionen in Deutschland

Viele Deutsche zieht es für den Urlaub schon lange nicht mehr ins Ausland. Denn auch hierzulande können sie entspannte und aufregende Tage verbringen, die den Alltag vergessen lassen. Deutsche Weinregionen sind besonders attraktiv. Malerische Landschaften, kulturelle Einblicke, Gastfreundschaft und Genuss gehören hier zum Gesamtpaket. Wein- und Wellnessangebote laden zur genüsslichen Entspannung ein. Weinstraßen führen Wanderer und Fahrradfahrer durch die Region, Flüsse und Berge stehen für Bootstouren, Kajakfahrten, Wasserski- oder Kletterangebote zur Verfügung. In sogenannten Straußwirtschaften bieten Winzer regionale Speisen und Weine aus dem eigenen Anbau an. Wer sich für das volle Genussprogramm entscheidet, kann sogar auf dem Weingut übernachten. Wir stellen Ihnen 13 deutsche Anbaugebiete vor, in denen Sie schöne Stunden und Tage verbringen und köstlichen Wein genießen können.

13 Anbaugebiete – Ein Überblick

Anbaugebiet	Rebfläche (Hektar)	Weinerzeugung (Hektoliter)	Anteil weiß (Prozent)	Anteil rot (Prozent)
Ahr	564	50.484	15,8	84,2
Baden	15.818	1.321.927	58,2	41,8
Franken	6.124	442.409	81,1	18,9
Hessische Bergstraße	452	30.060	79,2	20,8
Mittelrhein	468	29.002	85,5	14,5
Mosel-Saar- Ruwer	8.792	1.414.659	90,4	9,6
Nahe	4.202	243.453	75,0	25,0
Pfalz	23.592	1.688.933	62,9	37,1
Rheingau	3.167	221.388	85,1	14,9
Rheinhessen	26.563	2.663.446	69,2	30,8
Saale- Umstrut	768	40.684	74,6	25,3
Sachsen	502	21.018	81,1	18,9
Württemberg	11.343	1.034.092	30,1	69,9
Insgesamt	102.425	9.202.008	64,9	35,1

Ahr: Kleines Rotweingebiet im Schutz der Eifel

Im Ahrtal befindet sich das viertkleinste Weinanbaugebiet Deutschlands. Die Ahr ist ein kleiner Fluss, der zwischen Koblenz und Bonn in den Rhein mündet. Aufgrund des milden Klimas ist das Ahrtal besonders für den Anbau von Rotwein geeignet. Dieser gedeiht an südlichen Steilhängen im Schutz der Eifel.

Klima:

Mild, in Steillagen teilweise treibhausartig

Böden:

Tiefgründiger und lösshaltiger Boden im unteren Ahrtal, steinhaltiger Boden im mittleren Ahrtal, teilweise vulkanisches Gestein

Rebsorten:

Spätburgunder, Blauer Portugieser, Dornfelder, Riesling, Müller-Thurgau, Frühburgunder

Besondere Attraktionen:

- Blick vom Aussichtspunkt Sondersberg
- Rotweinwanderweg
- Mayschoß-Altenahr, die Wiege der Winzergenossenschaft
- Weingut Kloster Marienthal

Baden: 400 Kilometer purer Genuss

Baden gilt als das vielseitigste Weinanbaugebiet in Deutschland. Das 400 Kilometer lange Gebiet reicht von Tauberfranken bis zum Bodensee. Landschaft und Bodenarten variieren daher teilweise stark. Am Kaiserstuhl werden die höchsten Temperaturen in Deutschland gemessen. Deshalb gehört Baden als einziges deutsches Gebiet zur gleichen Klimakategorie wie z.B. die Champagne.

Klima:

Sonnig und warm, teilweise wärmste Region Deutschlands

Böden:

Kalk-, Ton- und Mergelböden, Lössablagerungen, vulkanische Böden, Muschelkalk und Keuper

Rebsorten:

Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauer Burgunder, Riesling, Weißer Burgunder, Gutedel, Silvaner, Taminer

Besondere Attraktionen:

- Weinsicht am Dasenstein
- Ortenauer Weinpfad
- Weinbauinsel Reichenau
- Vulkanfelsgarten Winklerberg
- Schloss Heidelberg

Franken: Weingenuss durch die Epochen

Zentrum des Weinanbaugebiets ist die Barockstadt Würzburg. Die fränkischen Erzeugnisse zählten schon zu Goethes Lieblingsweinen. Die durchgegorenen Weine, die kaum Restzucker aufweisen, bestechen durch ihren kernigen und unverwechselbaren Geschmack. Historische Epochen haben überall in der Region ihre Spuren hinterlassen.

Klima:

Kontinental, warme Sommer, kalte Winter

Böden:

Lehm-, Löss- und Muschelkalkböden um Würzburg, Buntsandsteinböden am Untermain und Keuperböden am Steigerwald.

Rebsorten:

Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling, Bacchus, Scheurebe, Rieslaner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Regent

Besondere Attraktionen:

- Weinsicht Iphofen
- Rotwein-Wanderweg
- Staatlicher Hofkeller Würzburg
- Weinreich Sommerach
- Ländlicher Fürstensitz Castell

Hessische Bergstraße: Das deutsche Italien

Die Hessische Bergstraße ist eins der kleinsten deutschen Weinanbaugebiete. Es liegt an den Abhängen des Odenwalds zwischen Darmstadt und Weinheim. Die Berglandschaft des Odenwalds schützt vor kalten Witterungen, weshalb die Region im Sommer schon früh zum Verweilen einlädt. „Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“, wird Kaiser Joseph II gerne zitiert.

Klima: gute Sonneneinstrahlung, ausreichend Niederschläge, durch Odenwald vor Ostwind geschützt

Böden: Leichte Böden mit unterschiedlich hohem Lössanteil

Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Grauburgunder, Spätburgunder

Besondere Attraktionen:

- Kloster Lorsch
- Erlebnispfad Wein & Stein
- Blick vom Heppenheimer Eckweg auf den Schlossberg
- Alljährliche Weinmärkte und Winzerfeste

Mittelrhein: Genuss im Weltkulturerbe

Obwohl die klimatischen Bedingungen ideal sind, hat sich das Anbaugebiet Mittelrhein in den vergangenen Jahrzehnten deutlich verkleinert. Grund dafür ist die aufwendige Bewirtschaftung der steilen Weinberge. Trotzdem bietet das Weinanbaugebiet malerische Landschaften, mittelalterliche Kulissen und pure Rheinromantik. Das Obere Mittelrheintal wurde 2002 zum Weltkulturerbe erklärt.

Klima:

Gute Sonneneinstrahlung, windgeschützte Lage, Rhein als Wärmespeicher

Böden:

Schiefer- und Grauwackenböden, im Norden Böden vulkanischen Ursprungs, vereinzelte Lössinseln

Rebsorten:

Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Spätburgunder

Besondere Attraktionen:

- Blick vom Krahenberg
- Weinwanderweg Rheinsteig
- Bopparder Hamm, die größte Wein-Rheinschleife
- Weinumschlagplatz Bacharach
- Historisches Weinfest am Rhein

Mosel: Riesling-Spezialisten mit Tradition

An der Mosel und den Nebenflüssen Saar und Ruwer befindet sich das fünftgrößte Anbaugebiet in Deutschland. Die Römer brachten den Weinbau an die Mosel. Damit gilt das Gebiet als die älteste Weinregion Deutschlands. Moselwinzer sind Riesling-Spezialisten, die unter besonders schwierigen Bedingungen arbeiten. Denn nirgends auf der Welt gibt es so viele Steillagenweinberge wie im Anbaugebiet an Mosel, Saar und Ruwer.

Klima:

Optimales Verhältnis von Erwärmung und Niederschlägen

Böden:

Muschelkalk und Keuper an der Obermosel, Devon-Schiefer an der Mittelmosel und in den Tälern von Saar und Ruwer, weiche Tonschiefer und kieselsäurereiche Grauwacken südlich von Zell

Rebsorten:

Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Kerner, Weißer Burgunder, Spätburgunder, Dornfelder

Besondere Attraktionen:

- Blick von der Zummethöhe auf die Moselschleife
- Moselwanderweg auf dem Römersteig
- Ältester Weinkeller im Weingut der Vereinigten Hospitien, Trier
- Römische Kelteranlage Piesport
- Calmot, der steilste Weinberg Europas
- Weinbergs-Sonnenuhren

Nahe: *Vielseitige Weine aus vielseitiger Landschaft*

Das Nahetal zwischen Mosel und Rhein wurde bereits 1935 in einer staatlichen Verfügung als eigene Weinanbauregion bezeichnet. Trotzdem nannte man die Weine noch lange danach *Rheinweine*. Das Weinanbaugebiet grenzt an den Rheingau und an Rheinhessen und die Weinberge erstrecken sich nicht nur auf das Nahetal, sondern auch auf die Umgebung der Nebenflüsse Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz. Den Besucher erwarten eindrucksvolle Felsformationen, malerische Flusstäler und weite Grünflächen. Landschaftsbild und Bodenbeschaffenheit sind ebenso abwechslungsreich wie die daraus hervorgehenden Weine. Der Boden kann sich alle hundert Meter ändern – das beeinflusst den Geschmack der edlen Tropfen, sodass sich sogar innerhalb einer Rebsorte Unterschiede ergeben können.

Klima:

Ausgeglichen, mild, frost- und regenarm, durch Soonwald und Hunsrück vor kalten Nordwinden geschützt

Böden:

Schieferböden an der unteren Nahe, Buntsandstein, Porphyry und Melaphyr an der mittleren Nahe, Verwitterungsböden und Tonüberlagerungen aus Sandstein, Löss und Lehm bei Bad Kreuznach

Rebsorten:

Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser

Besondere Attraktionen:

- Blick auf die Weinlagen von Meddersheim
- Blick vom Rotenfels, der höchsten Steilwand nördlich der Alpen
- Freilichtmuseum Bad Sobernheim
- Klosterruine Disibodenberg
- Weinfeste an der Naheweinstrasse

Pfalz: Wo die Superlative zu Hause sind

Die Pfalz ist das zweitgrößte Weinanbaugebiet Deutschlands, das westlich von Worms beginnt und sich entlang des Haardtgebirges bis hin zur französischen Grenze zieht. Die Nähe zu Frankreich ist überall zu spüren. Genuss steht auf der Tagesordnung weit oben: In der Pfalz wird viel gefeiert und gut gegessen. Bei Weinliebhabern punktet die Pfalz außerdem mit einer Menge Kultur und Geschichte. Schon im Mittelalter galt das Gebiet mit seinen vielfältigen Böden als *Weinkeller des Heiligen Römischen Reichs*. Und die Spuren lassen sich bis heute verfolgen. Die Pfalz ist das Weinanbaugebiet der Superlative: Das größte Weinfest, die erste Weinroute und der älteste Weinberg warten hier darauf, bestaunt zu werden.

Klima:

Mild, genügend Niederschläge und viele Sonnentage

Böden:

Kalkhaltige Lehm- und Tonböden, Buntsandstein, Mergel, Keuper, Muschelkalk, Granit-, Porphy- und Schiefertonsinseln

Rebsorten:

Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser

Besondere Attraktionen:

- Blick auf die Villa Ludwigshöhe
- Pfälzer Keschdeweg
- Weinstadt Deidesheim
- Rhodt unter Rietburg, ältester noch betriebener Weinberg der Welt
- Römervilla Weilberg, fast 2000 Jahre alte Kelteranlage
- Römerwein in Speyer, der älteste erhaltene Traubenwein der Welt
- Deutsche Weinstraße, die erste Weintouristik-Route der Welt
- Größtes Weinfest der Welt in Dürkheim

Rheingau: Weinbau zwischen Klöstern und Schlössern

Bei Wiesbaden biegt der Rhein, der normalerweise in Richtung Norden verläuft, nach Westen ab. Schon 30 Kilometer später ändert er seine Richtung wieder nach Norden. Grund dafür ist das Rheingau-Gebirge, ein Taunus-Ausläufer, dem der Fluss ausweichen muss. Diese Biegung wird auch *Rheinknie* genannt. Dort, zwischen Wiesbaden und Lorch befindet sich das Weinanbaugebiet Rheingau, das heute als beliebte Reiseregion gilt. Klöster, Schlösser und andere Sehenswürdigkeiten säumen die Weinlandschaft und machen den Urlaub zu einem stimmungsvollen kulturhistorischen Erlebnis. Durch Zufall fand im Kloster Johannisberg die Spätlese ihren Ursprung. Da sich der Bote des Abts von Fulda im Jahr 1775 verspätete, um die Erlaubnis zur alljährlichen Weinlese zu verkünden, begannen die Trauben zu faulen. Beim Ausbau des Weins entdeckten die Mönche den Wert der Edelfäule.

Klima:

Warme Sommer und milde Winter, vom Taunus geschützt

Böden:

Schiefer, Quarzit, Lehm, Sandstein, tertiäre Mergelböden, tiefgründige und kalkhaltige Böden aus Löss, mittel- und tiefgründige Phyllitschiefer

Rebsorten:

Riesling, Spätburgunder

Besondere Attraktionen:

- Blick von der Burgruine Scharfenstein
- Rheingauer Riesling Route
- Schloss Johannisberg bei Geisenheim
- Kloster Eberbach bei Eltville
- Historischer Weinverladekran der Weinstadt Oestrich-Winkel
- Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim

Rheinhessen: Im Herzen der Anbauggebiete

Rheinhessen ist Deutschlands größtes Weinanbaugebiet. Es liegt zwischen Alzey, Worms, Mainz und Bingen. Nördlich und östlich wird es vom Rhein umschlossen – auf der anderen Seite des Flusses befinden sich der Rheingau und die Hessische Bergstraße. Im Westen grenzt das Gebiet an das Nahetal und im Süden an die Pfalz. Hier, im Herzen mehrerer Weinanbaugebiete, finden Winzer ideale Bedingungen vor. Sanfte Hügellandschaften bestimmen das Rebgebiet und die vielfältigen Bodenverhältnisse ermöglichen ein breites Spektrum an Weinen. Es werden nicht nur hervorragende Weiß- und Rotweine hergestellt. In den letzten Jahren ist auch eine regelrechte Sektkultur entstanden.

Klima:

Mildes Klima, Durchschnittstemperaturen, im Schutz von Odenwald, Taunus und Donnersberg

Böden:

Quarzit, Sand, Mergel, Löss, Ton, Porphyr, Kalkstein, Braunerde, Rotliegend

Rebsorten:

Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Scheurebe, Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser

Besondere Attraktionen:

- Blick von der Winzeralm bei Siefersheim
- Blick vom Brudersberg
- Weinstadt Worms
- Rundwanderweg Hiwweltour Heideblick
- Kupferberg-Besucherzentrum in Mainz, tiefster Sektkeller der Welt
- Niersteiner Glöck, älteste Weinberglage Deutschlands



Saale-Unstrut: Das Nordlicht unter den Weinanbaugebieten

In den Flusstälern von Saale und Unstrut liegt das nördlichste Qualitätsweinanbaugebiet Deutschlands. Die Region ist geprägt von Steilterrassen, Trockenmauern und den typischen Weinbergshäuschen. Besucher finden ein gut ausgebautes Wegenetz vor. Sowohl zu Fuß, mit dem Rad als auch mit Kanu oder Schlauchboot lässt sich die Region bestens erkunden. So idyllisch das Gebiet ist, so schwierig sind auch die Bedingungen für den Weinanbau. Denn Saale-Unstrut gilt nicht nur als das nördlichste Weinanbaugebiet, sondern auch als eins der trockensten. Hinzu kommen tiefe Frostgrade im Winter und die Gefahr von Spätfrost im Frühling. Der Weinbau ist nur in geschützten Lagen möglich und Winzer müssen sich auf früh- bis mittelreife Sorten beschränken.

Klima:

Kontinental, wenig Niederschlag, teilweise kalte Winter und Spätfrostgefährdung

Böden:

Buntsandstein, Löss, Kupferschiefer, Muschelkalk

Rebsorten:

Müller-Thurgau, Weißer Burgunder, Silvaner, Riesling, Portugieser, Dornfelder

Besondere Attraktionen:

- Blick vom Hohnstedter Kreisberg
- Weinbergshäuser von Saale-Unstrut
- Rotkäppchen Sektkellerei
- Steinernes Bilderbuch bei Naumburg, in Europa einzigartiges Bildrelief

Sachsen: Heiße Sommer und strenge Winter

Sachsen ist das nordöstlichste Weinanbaugebiet in Deutschland. Von Pillnitz erstreckt es sich erlbwärts rund um Dresden über Radebeul und Meißen bis Diesbar-Seußlitz. Die besonders fruchtigen und frischen Weine, die an den Hängen des Elbtals wachsen, gelten teilweise als Raritäten. Vor allem der Goldriesling ist eine sächsische Spezialität, die in Deutschland einzigartig ist. Dresden, das Herz der Region, wird wegen des warmen Sommerklimas und der Lage am Fluss auch gerne das *Elb-Florenz* genannt. Im Winter und im Frühjahr ergeht es den Winzern allerdings ähnlich wie im Gebiet Saale-Unstrut. Kalte Temperaturen und Spätfrost können die Ernte gefährden.

Klima:

Mild und kontinental, mittlere Niederschläge, teilweise kalte Winter und Spätfrostgefährdung

Böden:

Lehm, Löss, Sandstein, Granit- und Granitporphyrverwitterungen

Rebsorten:

Riesling (Goldriesling), Müller-Thurgau, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Traminer, Spätburgunder, Kerner

Besondere Attraktionen:

- Proschwitzer Blick
- Sächsische Weinstraße
- Weingut Hoflößnitz
- Staatsweingut Schloss Wackerbarth
- Schloss Pillnitz (Königlicher Weinberg)
- Porzellan- und Weinstadt Meißen

Württemberg: *Rotwein vom Neckar*

Das Weinanbaugebiet Württemberg erstreckt sich vom Taubergrund bis hin zum Bodensee. Das Weinzentrum der Region liegt breit gestreut um Stuttgart, Ludwigsburg und Heilbronn, wobei sich die meisten Weinberge in den Flusstälern des Neckar und seiner Nebenflüsse befinden. Hier gibt es, anders als zum Beispiel in der Pfalz oder im Rheingau, keine riesigen, zusammenhängenden Rebflächen. Besucher können viele einzelne Weinbauinseln bestaunen. Nicht nur für das Auge, sondern auch für den Gaumen ist Württemberg eine Abwechslung: Denn von hier stammen Weine, die fast nirgends in Deutschland angebaut werden. Dazu gehören Trollinger, Schwarzriesling und Lemberger.

Klima:

Mild, durch Schwarzwald und Schwäbische Alb geschützt

Böden:

Verschiedene Kreuperböden, am mittleren Neckarraum Muschelkalkinseln

Rebsorten:

Trollinger, Riesling, Schwarzriesling, Lemberger, Spätburgunder, Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner, Samtrot, Clevener

Besondere Attraktionen:

- Blick von den Hessigheimer Felsengärten
- Kessler in Esslingen, älteste Sektkellerei Deutschlands
- Pfedelbacher Weinbaumuseum
- Weingut Burg Hornberg, zweitältestes Weingut der Welt
- Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg



Impressum

seguras Media GmbH & Co. KG

Logestraße 41c

27616 Beverstedt

Deutschland

Telefon: +49 4747 – 6059960

Telefax: +49 4747 – 6059966

E-Mail: kontakt@seguras.de

Internet: www.seguras.de