

Weinprobe-Checkliste

Deine erste Verkostung zuhause

Empfohlen vom KI-Sommelier - Schaffer-Wine.de

[] Schritt 1: Prosecco oder Sekt

Leichter Einstieg, bereitet den Gaumen vor. Achte auf feine Perlage, frische Noten von grünem Apfel und Zitrus.

[] Schritt 2: Weisswein (z.B. Albarino)

Aromatisch, fruchtig, mit schöner Saure. Ideal, um die Geschmacksknospen zu wecken. Notiere: Duft, Farbe, Geschmack.

[] Schritt 3: Leichter Rotwein (z.B. Primitivo)

Samtig, fruchtig, nicht zu schwer. Übergang von Weiss- zu Rotwein. Achte auf Beerenaromen und weiche Tannine.

[] Schritt 4: Kraftiger Rotwein (z.B. Barolo)

Der Höhepunkt der Verkostung. Komplex, tanninhaltig, mit Noten von Kirschen, Rosen und Trüffel.

[] Schritt 5: Susser Abschluss (z.B. Amarone)

Ein fruchtig-susser Abschluss. Perfekt, um den Abend ausklingen zu lassen. Oder ein Dessertwein.

Tasting-Notizen

Probiere jeden Wein in dieser Reihenfolge und notiere:

- Sehen: Ist der Wein klar? Welche Farbe hat er?
- Riechen: Welche Aromen nimmst du wahr? (Frucht, Blumen, Wurze, Erde)
- Schmecken: Ist er trocken oder süss? Wie ist die Saure? Die Tannine?
- Bewerten: Schmeckt er dir? Warum? (1-10 Punkte)

Tipp: Lauwarmes Wasser zwischen den Weinen neutralisiert den Geschmack.

Die 5 Weine für deine erste Weinprobe

[WINE] Prosecco Superiore DOCG, 12 Euro

Valdobbiadene, Italien - feinperlig, frische Apfelnote

[WINE] Albarino, 14 Euro

Rias Baixas, Spanien - fruchtig, mineralisch, perfekter Einstieg

[WINE] Sancerre Blanc, 32 Euro

Loire, Frankreich - elegant, kräuterwürzig, Zitrusnoten

[WINE] Primitivo di Manduria, 14 Euro

Apulien, Italien - samtig, Beeren, weiche Tannine

[WINE] Barolo DOCG 2019, 45 Euro

Piemont, Italien - komplex, Rose, Kirsche, Trüffel

[TIP] Mehr Weinwissen? Mach das Wein-Quiz auf Schaffer-Wine.de und finde deinen perfekten Wein!