

# WEIN





# WEIN

Der kompakte Guide  
zu Auswahl und Genuss



Charlotte Kristensen

PRESTEL

MÜNCHEN • LONDON • NEW YORK

Für G., weil du die Person bist, mit der ich mir am liebsten eine Flasche Wein aufmache.  
Und für Izzy und Theo – auf dass ihr bald alt genug seid, um mit uns anzustoßen! ;)

---

Für die deutsche Ausgabe:

© Prestel Verlag, München · London · New York, 2025  
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH  
Neumarkter Straße 28  
81673 München

Die englische Originalausgabe erschien 2024 bei  
Mitchell Beazley, Teil der  
Octopus Publishing Group Ltd  
Carmelite House  
50 Victoria Embankment  
London EC4Y 0DZ  
[www.octopusbooks.co.uk](http://www.octopusbooks.co.uk)

An Hachette UK Company  
[www.hachette.co.uk](http://www.hachette.co.uk)

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2024  
Text Copyright © Charlotte Kristensen 2024  
Fotos Copyright © Laura Jalbert 2024  
Illustrationen Copyright © Kailee Keefe Skaberna (Kiki Makes) 2024

Der Verlag behält sich die Verwertung des urheberrechtlich geschützten Inhalts dieses Werkes für Zwecke des Text- und Datamining nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor.  
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

**Programmleitung** Claudia Schönecker  
**Projektleitung** Andrea Bartelt-Gering  
**Fotografie** Laura Jalbert  
**Foodstyling** Natalie Thomson  
**Illustration** Kailee Keefe Skaberna (Kiki Makes)  
**Übersetzung** Daniela Schmid für Print Company, Wien  
**Lektorat und Satz** Print Company Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien  
**Herstellung** Martina Effaga



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

Printed and bound in China

ISBN 978-3-7913-9339-1

[www.prestel.de](http://www.prestel.de)



#### **Hinweis:**

Die Bezeichnungen von Rebsorten wie **SAUVIGNON BLANC** und **PINOT NOIR** sind in diesem Buch fett gedruckt. Auch die Namen von Weinregionen wie **SANCERRE** und **BURGUND** sind fett gedruckt, aber zusätzlich kursiviert, um den Unterschied zwischen Rebsorten und Weinanbaugebieten kenntlich zu machen.

# INHALT

---

EINLEITUNG	
	6
WEIN ALS SENSORISCHE ERFAHRUNG	
	9
ORTE, MENSCHEN UND HERSTELLUNG	
	33
WEINSTILE UND REBSORTEN	
	49
DIE MAGIE DES FOOD-PAIRINGS	
	115
WEIN ZU HAUSE	
	167
WEIN UNTERWEGS	
	195
DER PERFEKTE WEIN –	
DAS WICHTIGSTE AUF EINEN BLICK	
	203
REGISTER	
	220
DANKSAGUNG	
	222
ÜBER DIE AUTORIN	
	224



# EINLEITUNG

---

Ich liebe das Zeremoniell, das mit dem Genuss einer guten Flasche Wein einhergeht: die Auswahl des Weins und der Gläser, das Öffnen der Flasche, das sanfte Gluckern beim Einschenken, das Klinnen der Gläser beim Anstoßen – und die freudige Erwartung vor dem ersten Schluck.

Was ich an Wein besonders mag, ist, dass dabei Menschen, Orte und gemeinsame Erlebnisse im Mittelpunkt stehen. Und Wein ist unglaublich vielseitig: Er ist ein toller Aperitif nach einem langen Arbeitstag, er eignet sich für Treffen mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern, er macht jedes gute Essen noch ein bisschen besser – und mit Wein lassen sich die ganz besonderen Momente im Leben gebührend feiern.

Trauben werden seit vielen Jahrtausenden zu Wein verarbeitet. Allerdings vergisst man beim Anblick einer eleganten Weinflasche oft, dass jeder Wein sein Leben ganz bescheiden als Trauben in einem Weinberg beginnt. Heute wird Wein in vielen Ländern überall auf der Welt aus Tausenden von verschiedenen Rebsorten in unterschiedlichsten Stilen hergestellt: Man könnte für den Rest seines Lebens jeden Tag einen neuen Wein trinken und würde trotzdem lange nicht alle probieren können!

Für viele Menschen wirkt das ganze Drumherum um Wein etwas steif, aber das muss nicht so sein! Ich möchte Ihnen zeigen, wie man Wein als sensorische Erfahrung begreift, die jedem von uns offensteht. Halten Sie einfach einmal einen Moment inne und versuchen Sie, einen Wein mit bekannten Deskriptoren zu beschreiben: schwarze Johannisbeere, Veilchen, Vanille. Mit der Zeit werden Sie Muster erkennen und sich an den subtilen Unterschieden erfreuen! Denn Wein ist nicht nur köstlich, er ist auch ein spannendes Hobby, weil er mehr ist als nur ein Getränk: Er ist untrennbar mit den schönen Dingen des Lebens verbunden – Essen, Reisen, Kultur, Geschichte und Tradition.

Ich möchte Ihnen helfen, Wein lieben zu lernen – indem ich Sie unterstützen, Weine zu entdecken, die Sie mögen, und Ihnen zeigen, wie man über sie spricht, sie serviert und mit Essen kombiniert. In diesem Buch erfahren Sie, wie man Wein verkostet und beschreibt, und Sie lernen die wichtigsten Rebsorten und Weinstile kennen. Dazu kommen wertvolle Hinweise zum Food-Pairing sowie zahlreiche Rezepte, Tipps und Informationen, damit der Kauf und das Servieren von Wein einfach Spaß machen!

Also: Machen Sie sich eine gute Flasche Wein auf und lassen Sie uns gemeinsam in die wunderbare Welt des Weins eintauchen!





# WEIN ALS SENSORISCHE ERFAHRUNG



# DIE SPRACHE DES WEINS

---

Die Sprache des Weins ist oft verwirrend, wirkt teils esoterisch und hin und wieder regelrecht bizarr. Viele Begriffe erscheinen übermäßig technisch, andere abstrakt und undurchschaubar. Wie verkostet man Wein richtig, und mit welchen Begriffen beschreibt man ihn? Kurz: Wie entschlüsselt man die Sprache des Weins?

Dieses Kapitel enthält alles, was Sie wissen müssen, um Wein wie ein Profi zu verkosten und selbstbewusst über die verschiedenen Elemente eines Weins zu sprechen. Wir sehen uns die wichtigsten Schritte einer Weinverkostung an und blicken hinter die Kulissen einiger wichtiger Fachbegriffe wie Körper, Textur,

Tannin-, Säure- und Alkoholgehalt, Sübe-grad und Bläschen. Vor allem aber möchte ich Sie dazu anregen, Wein als ganzheitliche sensorische Erfahrung zu begreifen und die verschiedenen Aromen und Geschmacks-nuancen sowie das Mundgefühl basierend darauf zu beschreiben.



## WEIN UND UNSERE SINNE

Wein hat die einzigartige Fähigkeit, alle unsere Sinne anzusprechen:

- ◆ **Sehen:** das Farbspektrum
- ◆ **Riechen:** die verschiedenen Aromen
- ◆ **Schmecken:** die Geschmacksnuancen
- ◆ **Fühlen:** das Mundgefühl
- ◆ **Hören:** der Klang, wenn er eingeschenkt wird – und die Geschichten von Weinen und verschiedenen Herstellern

Uns allen stehen verschiedenste die Sinne betreffende Begriffe – im Fachjargon: sensorische Deskriptoren – zur Verfügung, die uns dabei helfen, über Wein zu sprechen. Und unser Verständnis für Wein entwickelt sich mit jeder neuen Erfahrung und jeder individuellen Sinneswahrnehmungen weiter.

### Hinweis:

Die Bezeichnungen von Rebsorten wie **SAUVIGNON BLANC** und **PINOT NOIR** sind in diesem Buch fett gedruckt. Auch die Namen von Weinregionen wie **SANCERRE** und **BURGUND** sind fett gedruckt, aber zusätzlich kursiviert, um den Unterschied zwischen Rebsorten und Weinanbaugebieten kenntlich zu machen.

## DIE SPRACHE DES WEINS ENTSCHLÜSSELN

Eine der größten Herausforderungen, wenn es darum geht, über Wein zu sprechen, besteht darin, dass der Genuss von Wein eine sehr persönliche Erfahrung ist, die wir alle ein wenig anders erleben. Es gibt zwar auch Elemente, über die man objektive Aussagen treffen kann – etwa dahingehend, wie süß ein Wein ist, denn der Süßgrad kann tatsächlich auch gemessen werden. Geht es aber um Aromen oder den Geschmack, wird es sehr viel subjektiver, denn was für den einen unglaublich verlockend ist, kann für den anderen deutlich weniger interessant wirken. Ein klassischer Wein, an dem sich oft die Geister scheiden, ist **SAUVIGNON BLANC**: Manche nehmen ansprechende Nuancen von Gartenkräutern wahr – für andere riecht er nach Katzenurin. Und viele Aromen werden ganz individuell interpretiert: Was für mich nach Apfel riecht, kann Sie an Birne erinnern, und was Sie an Kaffee denken lässt, riecht für mich vielleicht eher nach Schokolade.

Wie lassen sich diese subjektiven und persönlichen Einschätzungen und Erfahrungen verallgemeinern, wenn es darum geht, konkrete Aromen und Geschmacksnoten zu beschreiben? Es gibt dafür keine einfache Lösung, aber das Aroma- und Geschmacksrad (siehe Seiten 20–21) ist ein guter Anfang, um die häufigste Aromen und Geschmacksnoten von Weinen mit allgemein verständlichen Deskriptoren zu kategorisieren.

# WEIN VERKOSTEN WIE EIN PROFI

Beim Verkosten von Wein gilt es vier wichtige Aspekte zu beachten. Da wäre zunächst einmal das **Erscheinungsbild** eines Weins, dann sein **Geruch** und die verschiedenen Aromen, anschließend der **Geschmack** und schließlich das **Mundgefühl**.



## Erscheinungsbild

Um die **Farbe** eines Weins zu beurteilen, hält man das Glas am besten schräg über eine einfarbige Oberfläche (etwa ein weißes Tischtuch), um zu erkennen, wie sich die Farbe des Weins vom Mittelpunkt des Glases bis zum Rand verändert. Am besten ist natürliches Tageslicht oder eine helle Beleuchtung, um die Farbe eines Weins und seine Lichtdurchlässigkeit gut erkennen zu können.

## Geruch

Als Nächstes riecht man am Wein, indem man die Nase vorsichtig ein paar Zentimeter von der Oberfläche entfernt hält. Dann schwenkt man den Wein leicht im Glas und riecht erneut an ihm, um all seine **Aromen** aufzunehmen. Durch das Schwenken kommt der Wein mit Sauerstoff in Berührung, wodurch sich die Aromen noch besser entfalten. So kann es etwa sein, dass einzelne Aromen durch das Schwenken intensiver werden.

---

Das genaue Befolgen dieser Schritte ist vielleicht nicht immer machbar (das verstehe ich!), aber man sollte es zumindest versuchen, wenn man einen Wein zum ersten Mal probiert – denn sich diese verschiedenen Elemente vor Augen zu führen, kann dabei helfen, ein Verständnis für die eigenen Vorlieben zu entwickeln. Mit etwas Übung gelingt es Ihnen dann sicher, diese Schritte diskret und unauffällig durchzuführen. Und keine Sorge: Auch Profis haben einmal so angefangen – und beim Schwenken des Weins den einen oder anderen guten Tropfen verschüttet!



## Geschmack

Dann nimmt man einen Schluck, behält ihn im Mund und »kaut« den Wein – das bedeutet, man rollt ihn durch leichte Kieferbewegungen im Mund umher. Anschließend atmet man durch den Mund ein, um den Sauerstoffkontakt zu erhöhen und die verschiedenen **Geschmacksnoten** freizusetzen. Dabei gilt es, auf die Geschmacksnoten zu Beginn und am Ende – im Abgang – zu achten sowie darauf, ob der Wein eher herb oder süß schmeckt.

## Mundgefühl

Durch das Umherbewegen des Weins im Mund bekommt man zudem einen Eindruck von seinem **Mundgefühl** – der sogenannte Gaumeneindruck – und ein Gespür für seinen Körper und seine Textur, seinen Tannin-, Säure- und Alkoholgehalt sowie die enthaltene Kohlensäure, die Bläschen.

Im Folgenden beschäftigen wir uns näher mit jedem dieser vier Aspekte.

# ERSCHEINUNGSBILD

Unser Sehsinn spielt bei der Verkostung von Wein eine wichtige Rolle. Oft heißt es: Das Auge isst mit – und das gilt genauso, wenn man ein Glas Wein vor sich hat!

Abgesehen von offensichtlichen Feststellungen – Handelt es sich um einen Weißwein, einen Rotwein oder einen Roséwein? Enthält der Wein Kohlensäure oder nicht? – lässt sich anhand des Erscheinungsbilds unglaublich viel über einen Wein erfahren.

→ **Farbe und Alter:** Junge Weißweine sind meist hell- bis mittelgelb und nehmen mit zunehmendem Alter eine kräftigere gelbe bis goldene Farbgebung an. Junge Rotweine sind oft von hell- bis tiefroter Farbe, manche haben sogar einen leichten Violettschimmer, und können mit zunehmendem Alter eine rot-orange bis rotbraune Färbung annehmen.

→ **Farbe und Rebsorte:** Bestimmte Rebsorten bringen Weine mit charakteristischer Farbgebung hervor. Dünnschalige rote Rebsorten wie **GRENACHE** und **PINOT NOIR** ergeben in der Regel hellere, transparentere Weine, während dickschalige Rebsorten wie **CABERNET SAUVIGNON** und **SYRAH** (in der Neuen Welt als **SHIRAZ** bekannt) dunklere, trübere Weine entstehen lassen. Die Rebsorte **MALBEC** ist für ihre unverwechselbare tiefviolette Färbung bekannt, und Weine aus der dünn-schaligen Rebsorte **NEBBIOLO** färben sich nach wenigen Jahren in der Flasche granatrot.

→ **Farbe und Stil:** Im Eichenfass ausgebauta Weißweine mit vollem Körper haben oft eine dunklere Farbgebung als nicht im Eichenfass gereifte Weine mit leichtem Körper. Süße Weißweine können farblich von blassem Gelb bis zu tief goldenem Bernstein variiieren. Helle, transparente Rotweine haben oft einen leichteren Körper und einen geringeren Alkoholgehalt – allerdings gibt es hier auch Ausnahmen wie **NEBBIOLO** und **GRENACHE**. Eine intensive Rotfärbung kann auf einen körperreicherem Wein mit höherem Alkoholgehalt hinweisen, wie das etwa bei **CABERNET SAUVIGNON** der Fall ist.





# Der Wein-Doktor

Hilfe! Stimmt etwas nicht mit meinem Wein?

## **M**ein Wein weist einen bräunlichen Farbton auf. Bedeutet das, dass er verdorben ist?

Das hängt tatsächlich vom Wein ab! Einige Weine sind von Natur aus eher bräunlich, darunter etwa Likörweine wie einige Sherrys und Tawny Portweine. Bei den meisten Weinen lässt ein bräunlicher Farbton jedoch darauf schließen, dass der Wein oxidiert ist – das bedeutet, es hat eine chemische Reaktion stattgefunden, da der Wein mit Sauerstoff in Berührung gekommen ist. Wenn man etwa eine Flasche **PINOT GRIGIO** oder **SAUVIGNON BLANC** mit einer bräunlichen Färbung im Weinschrank findet, dann ist es leider an der Zeit, sich davon zu verabschieden. Einige Rotweine, die für eine längere Lagerung geeignet sind, etwa Qualitätsweine aus dem **BORDEAUX** oder dem **BAROLO**, entwickeln mit der Zeit einen granatroten Farbton – aber sobald sie eine intensiv bräunliche Färbung angenommen haben, ist es auch hier besser, sie nicht mehr zu trinken.

## **M**ein Wein sieht trüb aus. Was bedeutet das?

Die meisten Weine sind aufgrund der Schönung und verschiedener Filtrationsverfahren frei von Trübungen. Durch die Schönung werden zunächst größere Partikel entfernt, die sich negativ auf die Aromen und den Geschmack des Weins auswirken können. Durch Filtration wird der Wein dann noch weiter gereinigt, sodass man eine ansprechende, klare Flüssigkeit erhält, die für Konsumenten besonders attraktiv ist. Einige Hersteller sind allerdings der Meinung, dass zu intensive Schönung und Filtration dem Wein seinen Charakter nehmen, und verzichten daher darauf oder wenden sie nur in geringem Maße an. Das Ergebnis ist ein leicht trübes Erscheinungsbild, das bei Weiß- und Roséweinen aufgrund ihrer Transparenz stärker auffällt. Bei vielen qualitativ hochwertigen Weinen weist eine Trübung daher nicht unbedingt auf einen verdorbenen Wein hin, sondern kann gewollt sein.



---

## **In meinem Wein lassen sich kleine Kristalle erkennen. Was hat es damit auf sich?**

Keine Panik! Kleine Kristalle, die sich etwa am Korken oder am Boden einer Weinflasche bilden, bezeichnet man als Weinstein – sie sind ein natürliches Nebenprodukt der Reifung. Oft werden sie sogar liebevoll »Diamanten« genannt, und sie beeinträchtigen weder Aroma noch Geschmack. Einige Hersteller sorgen gezielt dafür, dass sich diese Kristalle bereits im Herstellungsprozess entwickeln, um sie vor dem Abfüllen zu entfernen, viele Winzer verzichten jedoch darauf. Weinstein schadet dem Wein überhaupt nicht – Sie können also auch besorgte Gäste getrost beruhigen und den Wein in vollen Zügen genießen!

## **In meiner Weinflasche hat sich ein Bodensatz gebildet. Kann man den Wein noch trinken?**

Bodensatz, im Fachjargon: Depot, ist wie Weinstein ein natürliches Nebenprodukt der Reifung. Allerdings hat er eine körnige, sandige Textur, die sich im Mund unangenehm anfühlen kann. Der Wein erinnert dann ein bisschen an Kaffee, bei dem Kaffeepulver aus dem Filter in die Tasse geraten ist. Hat sich viel Bodensatz gebildet, kann es helfen, den Wein zu dekantieren, um den Bodensatz vom Wein zu trennen (siehe Seite 183) – oder man achtet einfach darauf, den letzten Schluck in der Flasche zu belassen, da dieser den meisten Bodensatz enthält.



# GERUCH UND GESCHMACK

---

Die wichtigsten Sinne, die Wein anspricht, sind der Geruchs- und der Geschmackssinn. Aromen und Geschmacksnoten können dabei an Früchte, Kräuter oder Blumen erinnern – oder an Orte, Menschen und Erlebnisse, da Wein die einzigartige Eigenschaft hat, Erinnerungen daran wieder zum Leben zu erwecken. Und die Vielfalt und die Komplexität der Aromen und Geschmacksnoten machen jedes Glas Wein zu einem einzigartigen sensorischen Erlebnis.

Physiologisch gesehen sind der Geruchs- und der Geschmackssinn zwar zwei verschiedene Sinne, allerdings sind sie eng miteinander verbunden. Besonders wenn es um Wein geht, sollte man die Macht des Geruchssinns keinesfalls unterschätzen: Unsere Nase gibt uns einen ersten Eindruck davon, wie etwas schmecken wird – und genau aus diesem Grund kann sich eine verstopfte Nase katastrophal auf unsere Geschmackswahrnehmung von Wein auswirken, genauso wie es bei Essen der Fall ist.

**Versuchen Sie Folgendes:** Nehmen Sie einen Schluck Wein – und dann noch einen, aber halten Sie sich diesmal die Nase zu. Sie werden feststellen, dass der Geschmack weniger intensiv ist, wenn man sich die Nase zuhält. Das liegt daran, dass die Geruchsrezeptoren in der Nase zeitgleich mit den Rezeptoren auf unserer Zunge Botschaften an das Gehirn senden, wenn wir etwas trinken oder essen. Die Rezeptoren in der Nase verstärken also das Geschmackserlebnis, und wenn sie blockiert sind, wirkt auch der Geschmack von Wein gedämpft.

## WARUM RIECHT MAN AN WEIN, BEVOR MAN DEN ERSTEN SCHLUCK NIMMT?

Beim Riechen an einem Wein nach dem Einschenken – und vor dem ersten Schluck – geht es darum, zu prüfen, ob der Wein Mängel aufweist, von denen man die meisten bereits über den Geruch feststellen kann. Aromen, die auf einen Mangel hinweisen können, sind:

- ◆ muffig, feuchter Karton (verkorkter Wein)
- ◆ Essig (oxidiert)
- ◆ schal, kaum Obstnoten (oxidiert)
- ◆ nussig, gekochte Früchte (oxidiert oder durch Hitzeinwirkung beeinträchtigt)
- ◆ jeglicher andere intensive unattraktive Geruch

Was das Ganze etwas verkompliziert, ist die Tatsache, dass einige Gerüche, die auf manche Menschen wenig ansprechend wirken, auch einfach eine Charakteristik des Weins sein können. Weniger anspre-

---

chende Aromen können sich darüber hinaus auch verflüchtigen, wenn der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Es kann allerdings sein, dass die unattraktiven Aromen auch dann bestehen bleiben und auf ein Problem mit dem Wein hindeuten – oder eben darauf, dass er einfach nicht Ihren Geschmack trifft. Aromen, die nicht für alle gleichermaßen ansprechend wirken, sind Ei, Lack, gekochte Früchte, verbrannt, tierisch oder dominant nussig.

Wenn Sie in einem Restaurant oder einer Bar sind und sich nicht sicher sind, ob der Wein Mängel aufweist oder Ihnen einfach nicht schmeckt, fragen Sie am besten den Kellner oder Sommelier. Wenn Sie den Wein in einem Fachgeschäft gekauft haben, wenden Sie sich an das Personal. Aber egal, woran es schlussendlich liegt: Wenn Ihnen ein Wein nicht schmeckt, sollten Sie ihn nicht trinken – Weintrinken sollte schließlich eine angenehme Erfahrung sein!

