

Teil 1
*Das Wichtigste rund
ums Verkosten*

Vorwort	
Das Wichtigste zuvor	8
Die Vorbereitungen	
Einkauf und Lagerung	14
Die Weintemperatur	16
Entkorken, Dekantieren, Einschenken	18
Die Gläser	20
Die Beurteilung des Weins	
Die sechs Schritte beim Verkosten	24
Die Farbe des Weins	26
Die Vielfalt der Weinaromen	28
Der Geschmack des Weins	30
Die Qualität des Weins	31
Wein und Essen	32

Teil 2*In 13 Weinproben 52 Mal
Riechen, Schmecken, Genießen*

Wegweiser durch die Weinproben	36
Alle Weinproben auf einen Blick	38
Die vier Weinfamilien	40
Die vier Weißweinstile	46
Die vier Rotweinstile	76
Die vier Schaumweinstile	106
Die vier Aperitif- und Dessertweinstile	112

Teil 3*Weinwissen*

Wie Wein entsteht	120
Schaumweine	126
Sherry und Port	127
Die Rotweintrauben	
Cabernet Sauvignon	128
Merlot	129
Pinot Noir	130
Syrah	131
Andere wichtige Rotweintrauben	132
Die Weißweintrauben	
Riesling	134
Chardonnay	135
Andere wichtige Weißweintrauben	136
Die wichtigsten Weinländer	
Deutschland	138
Österreich	140
Schweiz	141
Italien	142
Frankreich	144
Portugal	147
Spanien	148
Neue Welt	150
Glossar und Anhang	152

Die vier Weinfamilien

Schaumwein

Champagner Brut

42

Weiβwein

Riesling Spätlese trocken

43

Rotweine

Bordeaux Médoc Cru Bourgeois

44

Aperitif- und Dessertwein

Sauternes

45

Die Weiβweinstile

Vier Weiβweinstile

Pinot Blanc

48

Grüner Veltliner

49

Chardonnay Kalifornien

50

Gewürztraminer trocken

51

Vier leichte Weiβweine

Schweizer Chasselas

54

Riesling Kabinett trocken

55

Sancerre

56

Albariño

57

Vier mittelschwere Weiβweine

Silvaner Franken

60

Grauburgunder Baden

61

Chablis

62

Soave Classico

63

Vier schwere trockene Weiβweine

Viognier Rhône-Tal

66

Marsanne (Roussanne)

67

Sauvignon Blanc Neuseeland

68

Chardonnay Australien

69

Vier aromatische und liebliche Weiβweine

Verdicchio dei Castelli di Jesi

72

Muscat Sec Elsass

73

Riesling Spätlese lieblich

74

Scheurebe Spätlese Pfalz

75

Die Rotweinstile

Vier Rotweinstile

Bardolino Classico Superiore	78
Merlot del Friuli	79
Cabernet Sauvignon	80
Saint-Emilion Grand Cru	81

Vier leichte Rotweine

Bandol Rosé	84
Beaujolais-Villages	85
Lemberger Württemberg	86
Valpolicella Superiore	87

Vier mittelschwere Rotweine

Spätburgunder Baden	90
Côte de Beaune	91
Chianti Classico	92
Coteaux du Languedoc	93

Vier schwere Rotweine

Châteauneuf-du-Pape	96
Zinfandel Kalifornien	97
Shiraz Australien	98
Amarone della Valpolicella	99

Vier reife schwere Rotweine

Nuits-Saint-Georges	102
Rioja Reserva	103
Barolo	104
Brunello di Montalcino	105

Die vier Schaumweinstile

Leichte Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene	108
---------------------------	-----

Körperreiche Schaumweine

Cava	109
------	-----

Aromatische Schaumweine

Winzersekt Riesling Pfalz	110
---------------------------	-----

Süße Schaumweine

Moscato d'Asti	111
----------------	-----

Die vier Aperitif- und Dessertweinstile

Verstärkte trockene Weine

Sherry Fino	114
-------------	-----

Weine mit Edelfäule

Riesling Auslese Mosel	115
------------------------	-----

Weine aus getrockneten Beeren

Moscato Passito di Pantelleria	116
--------------------------------	-----

Verstärkte süße Weine

Late Bottled Vintage Port	117
---------------------------	-----