

Teil 1  
*Das Wichtigste rund  
ums Verkosten*

---

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Vorwort</b>                      |    |
| Das Wichtigste zuvor                | 8  |
| <b>Die Vorbereitungen</b>           |    |
| Einkauf und Lagerung                | 14 |
| Die Weintemperatur                  | 16 |
| Entkorken, Dekantieren, Einschenken | 18 |
| Die Gläser                          | 20 |
| <b>Die Beurteilung des Weins</b>    |    |
| 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*

---

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

## Teil 3

### *Weinwissen*

---

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

## *Die vier Weinfamilien*

---

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <b>Schaumwein</b>                |    |
| Champagner Brut                  | 42 |
| <b>Weißwein</b>                  |    |
| Riesling Spätlese trocken        | 43 |
| <b>Rotweine</b>                  |    |
| Bordeaux Médoc Cru Bourgeois     | 44 |
| <b>Aperitif- und Dessertwein</b> |    |
| Sauternes                        | 45 |

## *Die Weißweinstile*

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Vier Weißweinstile</b>                       |    |
| Pinot Blanc                                     | 48 |
| Grüner Veltliner                                | 49 |
| Chardonnay Kalifornien                          | 50 |
| Gewürztraminer trocken                          | 51 |
| <b>Vier leichte Weißweine</b>                   |    |
| Schweizer Chasselas                             | 54 |
| Riesling Kabinett trocken                       | 55 |
| Sancerre  | 56 |
| Albariño  | 57 |
| <b>Vier mittelschwere Weißweine</b>             |    |
| Silvaner Franken                                | 60 |
| Grauburgunder Baden                             | 61 |
| Chablis   | 62 |
| Soave Classico                                  | 63 |
| <b>Vier schwere trockene Weißweine</b>          |    |
| Viognier Rhône-Tal                              | 66 |
| Marsanne (Roussanne)                            | 67 |
| Sauvignon Blanc Neuseeland                      | 68 |
| Chardonnay Australien                           | 69 |
| <b>Vier aromatische und liebliche Weißweine</b> |    |
| 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 |
|---------------------------|-----|