

Inhalt

10 EINFÜHRUNG

12 RENDEZVOUS DER SINNE

Die Sinne als Werkzeug	16
Das Auge trinkt mit	16
Immer der Nase nach	18
Alles Geschmackssache	21

24 KLEINE GESCHICHTE DES WEINBAUS

30 WIE WEIN ENTSTEHT

Gute Weine wachsen im Weinberg	32
Wie kommt die Farbe in den Wein?	36
So kommt der Wein in die Flasche	37
Was macht einen guten Wein aus?	45
Wie kommt die Frucht in den Wein?	50
Das Schubladensystem der Aromen	51
Die wichtigsten Aromen im Wein	52

64 DIE REBSORTEN

Berühmte Rote	67
Berühmte Weiße	75

82 WEINBAULÄNDER & -REGIONEN

Deutschland	86
Österreich	120
Frankreich	126
Italien	130
Spanien	135
Portugal	138
Südafrika	141
Chile	142
USA-Kalifornien	143
Australien	144
Neuseeland	145

146 WHO IS WHO

Gebrauchsanweisung: Etiketten	148
Welche Rebsorte steckt hinter den Weinen?	152
Klassifizierungen der Weinwelt	157

164 WEIN IST GESUND

170 CHAMPAGNER & Co.

180 MODEWEINE & KLASSIKER

Weine machen Karriere	183
Aperitif- und Dessertweine	185

196 ALLES GANZ PRAKTISCH

Einkaufen – aber wo?	198
Hier liegt er richtig	201
Wohl temperiert	203
Der richtige Durchblick	204
Entkorken und Dekantieren	206
Probieren geht über Studieren	208
Was macht eigentlich ein Sommelier?	210

212 HARMONIE VON WEIN & SPEISEN

Welchen Wein trinkt man zum Essen?	215
Festtagsessen – Festtagsweine	217
Desserts und süße Weihnachten mit Wein	220
Wein & Mineralwasser	223
Der Bordeaux-Weintipp	225
Rot zum Essen: Spätburgunder	228
Wein & Barbecue	229
Rezepte	230
Christina Fischer	238
Fischers Weingenuss & Tafelfreuden	240
Fischers Weinseminare & Wein-Club	242

244 ZUR SPRACHE DES WEINES**286 REGISTER**