

Inhalte

Wein verkosten – worauf es ankommt	3
Die richtigen 3 Schritte zur Beschreibung eines Weines: sehen, riechen, schmecken	6
• Das Auge: Was kann ich sehen?	
• Die Nase: Was kann ich riechen?	
• Der Mund: Was kann ich wie und wo schmecken?	
Weinfehler – und wie sie entstehen	11
Österreichische Rebsorten und einige ihrer Aromen	13
Weinbauregionen – Weinbaugebiete Österreichs	15
Das österreichische Weingesetz	17
Bewertung von Weinen – was darf der Wein kosten	19
Österreichische Besonderheiten	20
Weißweine, Rotweine, Roséweine, Natural Wines und Orange Wines sowie Sekt – Herstellung	21
Trinken und Essen – was passt zu was!?	26
Wein aus Österreich – Weinbeschreibung, Aromen: Rotwein, Weißwein	30
Weinflaschenverschlüsse – neue Alternativen zum Kork	32
Lagerung des Weins – worauf es ankommt	32
Glossar	33
Damit Sie sich mit einem Winzer fachlich unterhalten können	
Weinfarben	38
Anhang	40
• Das richtige Glas zum richtigen Wein	
• Serviertemperatur für Weine	