

# **Weine kosten, ein sinnliches Geschmackserlebnis. Das Erleben, Kosten, Verstehen und Genießen steirischer Weine.**

<b>Den Geschmack eines Weines bestimmt</b>	<b>➤ 4</b>
<b>Der erste Eindruck ist immer der Duft</b>	<b>➤ 5</b>
<b>Die Schulung und Entwicklung</b>	<b>➤ 6</b>
<b>Das spezifische Geschmacksspektrum</b>	<b>➤ 7</b>
<b>Das Verkosten und Definieren</b>	<b>➤ 9</b>
<b>Duft- und Geschmacksreferenzen: Früchte, Südfrüchte</b>	<b>➤ 11</b>
<b>Beeren, Nüsse und getrocknete Früchte</b>	<b>➤ 12</b>
<b>Pflanzen- und Gemüsearomen, Blütendüfte, Florales und Blumennuancen</b>	<b>➤ 14</b>
<b>Kräuter, Getrocknete Kräuter, Gewürze</b>	<b>➤ 17</b>
<b>Honig, Eichenholz, Fässer und Röstaromen</b>	<b>➤ 18</b>
<b>Welschriesling</b>	<b>➤ 20 Helmut Leitner ➤ 21</b>
<b>Riesling</b>	<b>➤ 22 Karl Breitenberger ➤ 23</b>
<b>Weißburgunder</b>	<b>➤ 24 Andreas Posch ➤ 25</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>➤ 26 Thomas Moser ➤ 27</b>
<b>Morillon</b>	<b>➤ 27 Andreas Posch ➤ 29</b>
<b>Grauburgunder</b>	<b>➤ 30 Matthias Höfler ➤ 31</b>
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>➤ 32 Maria und Christina Seyfried ➤ 33</b>
<b>Scheurebe, Sämling 88</b>	<b>➤ 34 Anne Grießbacher ➤ 35</b>
<b>Muskateller</b>	<b>➤ 36 Markus Schirnhofer ➤ 37</b>
<b>Traminer</b>	<b>➤ 38 Karl Breitenberger ➤ 39</b>
<b>Cuvée Urbanus</b>	<b>➤ 40 Christa und Bernhard Gutmann ➤ 41</b>
<b>Altsteirer</b>	<b>➤ 30 Rainer Loacker und Silvia Tamberi ➤ 43</b>
<b>Schilcher</b>	<b>➤ 43 Werner Pieber ➤ 45</b>
<b>Blauer Wildbacher</b>	<b>➤ 46 Erich Pörtl ➤ 47</b>
<b>Blauer Zweigelt</b>	<b>➤ 48 Konrad Pölzer ➤ 49</b>
<b>Blaufränkisch</b>	<b>➤ 50 Rudolf Lantschbauer und Yulan Cai ➤ 51</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>➤ 52 Rudolf Lantschbauer und Yulan Cai ➤ 53</b>