

Hilfe

1 **Stichwortverzeichnis**
Schneller Zugriff auf alle wichtigen Begriffe und Informationen

2 **Rezeptübersicht**
Alle Rezepte auf einen Blick, alphabetisch sortiert

Stichwortverzeichnis

A

Afüllung 158, 162
Abrütteln (remuage) 171
Abruzzen 205
Abstechen des Weins 158
Abziehen des Jungweins 161
Adstringenz 48
Ahr 193
Alentejo 213
Alkoholgehalt 18, 134
Allergene 18
Alte Rebstöcke 152
Apulien 205
Argentinien 215
Aromen 43, 44, 46, 52, 55, 135, 148
Aromenfreisetzung 42
Asti-Methode 169
Asti Spumante 170
Aufspriten 172
Ausbau 158, 161
Auslaugungsprozess 161
Australien 218
Avinieren 66

B

Bacchus 180, 181
Baden 189
Bag-in-Box-Wein 28
Bairrada 213
Balance 50
Barrique 162
Belüften 65
Bereich 25

C

Bewirtschaftung, Art der 135, 147
Blauer Portugieser 186
Blending 158, 162
Bio-Siegel 151
Blanc de Noir 156
Bodenbeschaffenheit 135
Bordeaux 198
Bourgogne 200
Bouquet 44
Brillanz 39, 40
Burgenland 195
Burgunderglas 70

D

Dão 213
Degorgieren 169
Dekantieren 64, 65
Demeter 150
Deutscher Landwein 25
Deutscher Wein 16, 25
DOC, DOCG 202, 212

DOP 202, 212
Doppelstückfass 162
Dornfelder 185, 186
Douro 212
Dreieck von Jerez 172

E

ECARF-Qualitätssiegel 137
Edelstahltank 158
Elsass 201
Eichenholzfässer 162
Einzellage 25
Entrappen 157, 161
Essigsäure 136
Etikettengestaltung 35

F

Farbe 39, 40
Farbentwicklung 40
Farbstoffe 135
Flaschengärung 31, 170
Flaschenlagerung 22
Franken 192
Französische Weinbaubebiete 197
Französisches Paradox 133
Friaul 203
Fruchtrüte 153
Fungizide 147

G

Ganztraubenpressung 157
Gärung 156, 161
Gerbstoffe 46, 48, 71, 77, 133, 135
Geruch 42
Getränkekarton 28
Gewürztraminer 177
Glas, das richtige 68
Glera 170

Grad Oechsle 20
Gran Reserva 208
Grauburgunder (Pinot Gris) 180
Grenache 183
Großlage 25
Grundgeschmäcker 46
Grüner Veltliner 178

H

Harmonie 72
Hauptetikett 15
HDL-Cholesterin 134
Hefearten 157
Hefefropfen 171
Herkunft, geografische 15
Hessische Bergstraße 194
Histamin 137
Holzfass, Herstellung 164
Holzfasslagerung 137, 158

I

IGP 202
Italienische Weinbaubebiete 202

J

Jahrgang 21, 135
Joven 208

K

Kampanien 206
Karbonisieren oder Imprägnierverfahren 168
Kellnermesser 62, 63
Kerner 180, 181
Klarheit 39, 40
Klimaveränderungen 146
Kohlensäure 48
Komplexität/Vielschichtigkeit 50

Korkschmecker 29
Körper 50

L

Lagares-Granit 174
Lagerfähigkeit 23
Lagern 58
La Mancha 211
Languedoc-Roussillon 197

H

Lebensmittelgas 64
Leitungswasser 71
Lemberger 186, 187
Leuchtkraft 40
Lichteinstrahlung 27
Loire 200
Loskennung 18
Luftfeuchtigkeit 59

M

Maische 156, 160, 161
Méthode rurale 169
Merlot 140, 181, 182, 191
Mineralwasser 70
Mittelrhein 194
Moscato d'Asti 169
Mosel 192
Most 20, 156, 160, 161
Müller-Thurgau 179, 180
Muskateller 170, 172, 177

N

Nahe 192
Naturweine 33, 165
Nebbiolo 184
Nennvolumen 18
Neuseeland 219
Niederösterreich 196

Q

Qualität 16, 22
Qualitätsstufen spanischer Wein 208
Qualitätswein 17, 25

Rezepte

R

Rebe Saignée-Verfahren 160

– Reberziehung 152

– Reblaus 216, 217

– Rebschnitt 153

– Rebsorte 19, 20, 21, 54, 135, 140, 176, 182

– Rebrankheiten 147

Regent 145, 186

Region 19

Regionalität 34

Reserva 208

Restaurant 128

– eigenen Wein mit- bringen 131

– Flaschenwein bestel- len 131

– offene Weine 130

– Weinempfehlungen 131

Resveratrol 135

Rheingau 192

Rheinhessen 188

Rhône 199

Rias Baixas 210

Ribera del Duero 210

Riesling 75, 170, 179, 180, 190

Rioja 209

Roble 208

Roséweinherstellung 160

Rosinieren 172

Rotweinherstellung 161

Ruby 175

Rueda 210

Ruhephase 158, 162

Rüttelpulte (Pupitre) 171

S

Saale-Unstrut 193

Sachsen 193

Saignée-Verfahren 160

Sangiovese 184

Sankt Laurent 187

Sardinien 207

Säureabbau, biologi- scher 158

Sauvignon Blanc 176

Schauettikett 15

Schaum- und Perlwein 168

Scheurebe 180, 181

Schlieren 41

Schmecken 42

Schönung 158, 162

Schwarzriesling 186

Schwefel 136, 137

Schwefeln 158, 162

Sektsteuer 26

Sekundäraromen 44

Sémillon 178

Sensorik 57

Serviertemperatur 60, 61, 62, 130

Urlaubswein 51

Süßegrade, Schaum- weine 168

Syrah/Shiraz 182, 183

T

Tafelwein 16

Tank-Gärverfahren 169

Tawny 175

Tempranillo 183

Terroir 143, 144, 148

Tertiäraromen 44

Textur 48

Toastung 164

Toskana 204

Trebbiano 178

Trollinger 186, 187

Tropfenstopper 63

Typizität 50

U

Unkräuter 148

Urlaubswein 51

V

Valle de Uco 216

Veganer, Weinkauf für 18

Venetien 204

Vereinigte Staaten von

Amerika 214

Verfügbarkeit 24

Verschnitt 165

Vieilles Vignes 152

Vintage 175

Vinifizierung 135

Vinho Verde 212

Vitis vinifera 139, 176

Vorklären 157

W

Wasser 70

Wein

Süßegrade, Schaum- weine 168

Syrah/Shiraz 182, 183

Tafelwein 16

Tank-Gärverfahren 169

Tawny 175

Tempranillo 183

Terroir 143, 144, 148

Tertiäraromen 44

Textur 48

Toastung 164

Toskana 204

Trebbiano 178

Trollinger 186, 187

Tropfenstopper 63

Typizität 50

Unkräuter 148

Urlaubswein 51

Valle de Uco 216

Veganer, Weinkauf für 18

Venetien 204

Vereinigte Staaten von

Amerika 214

Verfügbarkeit 24

Verschnitt 165

Vieilles Vignes 152

Vintage 175

Vinifizierung 135

Vinho Verde 212

Vitis vinifera 139, 176

Vorklären 157

Wasser 70

Wein

Artischocken

– angebrochener 66
– aufgespritzter 172, 174
– biodynamischer 150
– mit geschützter geo- grafischer Angabe 16

Weinanbau, Wein-

bau 140, 147

– außerhalb Europas 214

– biodynamischer 150

– biologischer 149

– Deutschland 188

– Frankreich 197

– Italien 202

– kontrolliert umwelt-

schonender 148

– konventioneller 147

– ökologischer 14

– Österreich 195

– Portugal 212

– Spanien 208

– Wein-Apps 52

Weinarten 168

Weinberg 147, 148, 149

Weinbergslage 142

Weinbestellung 129

Weinetikett 15

Weinflasche 27

Weinführer 23

Weinkühler 63, 64

Weinlese 154

Weinpreise 21, 130

Weinsäure 136

Weinsensorik 38

Weinverkostung 54, 56

Weinvorrat 58

Weißenburgunder 179, 180

Weißweinherstellung 156

Württemberg 189

Ratatouillegemüse

– mit Basilikum 84

Rinderrücken

– mit Bergpfeffer, Wirsing und Kartoffeln 98

Saiblingroulade

– mit Pommery- Senf-Sauce 93

Entenkeulen

– mit Grießknödeln und Spitzkohl 111

Fischcurry

– mit Rotwein- Perlzwiebeln 108

Gebratene Rotbarbe

– mit Weißweinsauce 94

Geschmorte Paprika

– mit Thymian und Knoblauch 121

Kartoffelpfaltl'

– mit Riesling-Rahm- Sauerkraut 115

Kohlrabi-Apfel-Carpaccio

– mit Gorgonzola 81

Landterrine

– mit Sardina 116

Miesmuscheln

– in Weißweinsud 90

Orientalisches Lamm-

– ragout 101

Ossobuco

– 102

Pilzrisotto

– 119

Portweinfeigen

– mit Blauschimmelkäse 125

Riesebohnensalat

– mit

Die Stiftung Warentest wurde 1964 auf Beschluss des Deutschen Bundestages gegründet, um dem Verbraucher durch vergleichende Tests von Waren und Dienstleistungen eine unabhängige und objektive Unterstützung zu bieten.

Wir kaufen – anonym im Handel, nehmen Dienstleistungen verdeckt in Anspruch.

Wir testen – mit wissenschaftlichen Methoden in unabhängigen Instituten nach unseren Vorgaben.

Wir bewerten – von sehr gut bis mangelhaft, ausschließlich auf Basis der objektivierten Untersuchungsergebnisse.

Wir veröffentlichen – anzeigenfrei in unseren Büchern, den Zeitschriften test und Finanztest und im Internet unter www.test.de