

# Hilfe

## 1 Stichwortverzeichnis

Schneller Zugriff auf alle wichtigen Begriffe und Informationen

## 2 Rezeptübersicht

Alle Rezepte auf einen Blick, alphabetisch sortiert

## Stichwortverzeichnis

### A

Abfüllung 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

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

### C

Cabernet Cortis 145  
Cabernet Franc 182  
Cabernet Sauvignon 74, 182, 191  
Catena Institute of Wine 216  
Charmat-Methode 169  
Champagne 199  
Chardonnay 74, 176  
Chenin Blanc 177  
Chile 214  
Crianza 208

### 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 Weinbaugebiete 197  
Französisches Paradox 133  
Friaul 203  
Fruchtrute 153  
Fungizide 147

### G

Ganztraubenpressung 157  
Gärung 156, 161  
Gerbstoffe 46, 48, 71, 77, 133, 135  
Geruch 42  
Getränkarton 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  
Hefepfropfen 171  
Herkunft, geografische 15  
Hessische Bergstraße 194  
Histamin 137  
Holzfass, Herstellung 164  
Holzfasslagerung 137, 158

### I

IGP 202  
Italienische Weinbaugebiete 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  
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

### O

Öffnen 58  
Old Vine 152  
Online-Weinhandel 12, 13  
Österreichische Weinbaugebiete 195

### P

Palomino 172  
Parzellenname 25  
Pedro Ximénez 172  
Penedès 210  
Perlage 41  
Pestizide 147  
Pfalz 188  
Pflanzenschutzmittel 147  
Piccolo 170  
Piemont 202  
Pilze 148  
Pinot Noir 182  
Portugieser 186  
Portugiesische Weinbaugebiete 212  
Portwein 174  
Prädikatswein 17  
Preisniveau, Riesling 22  
Prickler 32  
Primäraromen 44  
Priorat 211  
Produktionsmenge 22  
Prosecco 170  
Prosecco Frizzante 26, 169  
Provence 201  
Prüfnummer, amtliche 18  
Punkte-System 24

### Q

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

R

- Rebe
    - 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
  - Rhein Hessen 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
- Saignée-Verfahren 160
  - Sangiovese 184
  - Sankt Laurent 187
  - Sardinien 207
  - Säureabbau, biologi-scher 158
  - Sauvignon Blanc 176
  - Schauerticket 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
  - Sherry 172
  - Silvaner 180
  - Sinnestraining 50, 51, 52
  - Sizilien 206
  - Solaris 145
  - Solera-System 173
  - Somontano & Navarra 209
  - Spanische Weinbau-gebiete 208
  - Spätburgunder 140, 186
  - Spritzzeiten 148
  - Spumante 169
  - Stabilisierung 158
  - Steiermark 195
  - Stückfass 162
  - Südafrika 218
  - Südtirol 203
  - Sulfite 137

S

- Saale-Unstrut 193
- Sachsen 193

- Süßgrade, 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
- Toasting 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

- angebrochener 66
- aufgespriteter 172, 174
- biodynamischer 150
- mit geschützter geo-grafischer Angabe 16
- Weinanbau, Weinbau 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
- Weißburgunder 179, 180
- Weißweinherstellung 156
- Württemberg 189

Z

- Zinfandel 184

Rezepte

- Artischocken**
  - mit Schalotten-Estra-gonsenf-Vinaigrette 78
- Ceviche vom Lachs** mit Avocado und Mango 83
- Coq au Vin** 107
- Entenkeulen**
  - mit Grießknödeln und Spitzkohl 111
- Fischcurry** 97
- Gebratene Poularden–brust** mit Rotwein-Perlzwiebeln 108
- Gebratene Rotbarbe** mit Weißweinsauce 94
- Geschmorte Paprika** mit Thymian und Knoblauch 121
- Kartoffelplatt’n**
  - mit Riesling-Rahm-Sauerkraut 115
- Kohlrabi-Apfel-Carpaccio** mit Gorgonzola 81
- Landterriner** 87
- Mediterranes Fregola Sarda** 116
- Miesmuscheln**
  - in Weißweinsud 90
- Orientalisches Lamm-ragout** 101
- Ossobuco** 102
- Pilzrisotto** 119
- Portweifeigen** mit Blauschimmelkäse 125
- Ratatouillegemüse** 112
- Riesenbohnsalat** mit Basilikum 84
- Rinderrücken**
  - mit Bergpfeffer, Wirsing und Kartoffeln 98
- Saiblingroulade**
  - mit Pommery-Senf-Sauce 93
- Weinnudeln** mit Weinschaum von der Scheurebe 122
- Wildsugo** 104
- Ziegenkäse** in Filoteig gebacken mit Birnenkompott 127
- Zwiebelkuchen** 89

**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 Institu-ten nach unseren Vorgaben.

**Wir bewerten** – von sehr gut bis mangelhaft, ausschließlich auf Basis der objektivierten Untersuchungser-gebnisse.

**Wir veröffentlichen** – anzeigenfrei in unseren Büchern, den Zeitschrif-ten test und Finanztest und im Inter-net unter [www.test.de](http://www.test.de)