

## INHALT

Vorwort .....	7
---------------	---

## Essen und Wein

Vom Winzer ins Weinregal .....	10	Essen und Wein perfekt kombinieren .....	24
Weine öffnen, dekantieren und servieren .....	12	Zubereitungsarten und Weinauswahl .....	28
Das Verkosten von Weinen .....	14	Welcher Wein zu welcher Speise? .....	32
Einteilung von Weinen .....	20	Mehrere Weine innerhalb eines Menüs .....	43

## Extra

Der Aperitif .....	68	Korken versus Drehverschluss .....	240
Das Weinetikett .....	92	Die Arbeit des Sommeliers .....	260
Alternativen mit weniger Alkohol .....	116	Biologischer und biologisch- dynamischer Weinbau .....	280
Kochen mit Wein .....	176	Der Digestif .....	322
Wein-Qualität hat ihren Preis .....	210	Wein und Schokolade .....	344

Vorspeisen .....	46
Hauptspeisen	
Vegetarisch .....	142
Fisch .....	212
Fleisch und Geflügel .....	242
Desserts .....	302

## Anhang

Die Rezepte und ihre Weine .....	366	Sachregister .....	380
Rezeptregister .....	372	Impressum .....	384