

INHALT

PROLOG	11
GEBRAUCHSANWEISUNG	13
LOUS (WEIN-)MERKSÄTZE	16
WAS IST WEIN?	17
Wie wird Weißwein hergestellt?	18
Wie wird Rotwein hergestellt?	23
... und Roséwein?	24
Orange Wine	28
Naturwein	29
Alkoholfreier Wein	35
»Der hat aber schöne Tannine!«	36
»Ein Weinchen mit wenig Säure, bitte!«	39
»Ich mag keinen Wein mit Holzgeschmack!«	42
»Ich trinke nur Wein ohne Schwefel!«	44
Lous kleines Wein-Glossar	47
DEUTSCHES WEINRECHT	72
Trocken, halbtrocken, lieblich & Co.	73
Das deutsche Prädikatsweinsystem	75
Winzer:innengenossenschaften	80
KLEINE ETIKETTENKUNDE	82
Lous kleines Etiketten-Glossar für Frankreich	83
Lous kleines Etiketten-Glossar für Italien	85
Lous kleines Etiketten-Glossar für Spanien	88

Spickzettel: Hinter welcher Herkunft versteckt sich welche Rebsorte?	89
FLASCHEN, VERSCHLUSSARTEN & ALTERNATIVEN	94
Flaschenformen	94
Verschlussarten	95
Flaschengrößen	96
Alternative Verpackungsmaterialien	96
REBSORTEN	99
Top 10 – die meistangebauten Rebsorten der Welt	99
Die wichtigsten Rebsorten und ihre Charakteristik	100
Weißer Rebsorten	101
Rote Rebsorten	112
DIE WICHTIGSTEN WEINANBAULÄNDER & REGIONEN IM ÜBERBLICK	119
Frankreich	120
Spanien	142
Italien	144
Deutschland	149
Österreich	150
Slowenien	153
Südafrika	155
BUBBLES, PLEASE! ALLES, WAS DU ÜBER CHAMPAGNER, CAVA & CO. WISSEN SOLLTEST!	159
Wie wird Schaumwein hergestellt?	160
Spickzettel: Die Geschmacksrichtungen bei Schaumwein	164
Cava	165

Champagner	167
Crémant	179
Deutscher Sekt	180
Franciacorta	181
Pet Nat	184
Prosecco	187
Trentodoc	190
Lous kleines Schaumwein-Glossar	191
 SHERRY	 198
Herkunft	200
Rebsorten und Boden	200
Herstellung	201
Der Geschmack	206
Sherry & Essen	208
Vino de Pasto	212
Lous kleines Sherry-Glossar	213
 HARDWARE & HANDLING	 215
Kleine Gläserkunde	215
Das perfekte Weinglas	217
Reinigung & Lagerung	219
Meine Weingläser	220
Kellnermesser, Karaffen & Co.	222
Die richtige Temperatur	225
Vom Öffnen und Einschenken	226
Karaffieren vs. Dekantieren	230
Weinlagerung	232
5 Tipps für die Lagerung von Wein	234

WEIN VERKOSTEN	237
Riechen oder Schmecken?	242
Was beeinflusst unseren Geschmack?	243
Was ist eigentlich ein guter Wein?	244
Die 8 häufigsten Weinfehler	245
Tipps für deine eigene Weinprobe	253
5 TIPPS FÜR DIE KOMBINATION VON WEIN & SPEISEN	255
What grows together, goes together!	258
Lebensmittel, die keinen Bock auf Wein haben	259
Wein & Käse	260
Meine Faustregeln auf einen Blick	261
TIPPS FÜR WEIN IM RESTAURANT	263
Fragen, die du dir vor der Weinbestellung überlegen solltest	265
Fragen, die du dem Sommelier/der Sommelière stellen kannst	266
TIPPS FÜR DEN WEINEINKAUF	268
Was darf Wein kosten?	273
Empfehlenswerte Weinhändler:innen	274
WEIN ALS BERUF	276
WEINBÜCHER, WEINFILME & PODCASTS	280
Meine Lieblingsbücher über Wein	281
Fachzeitschriften	282
Podcasts	282
Weinfilme	283
Webseiten, YouTube & Instagram	283
DANK	285