



Weindegustation – Ein kleines Abenteuer für deine Sinne

Eine Weinprobe ist wie eine kleine Reise in eine andere Welt. Mit dieser Anleitung kannst du die Aromen und Nuancen eines Weins besser verstehen und genießen:

1. Das Auge trinkt mit

- **Farbe:** Betrachte die Farbe des Weins gegen das Licht. Ist sie hell oder dunkel, klar oder trüb?
- **Intensität:** Wie kräftig ist die Farbe? Ein Hinweis auf Reife und Sorte.

2. Die Nase entscheidet

- **Schwenken:** Schwenke das Glas leicht, um die Aromen freizusetzen.
- **Riechen:** Nähe deine Nase am Glasrand und atme tief ein. Welche Aromen kannst du erkennen? Früchte, Blumen, Gewürze?

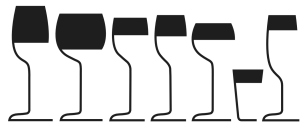
3. Der Geschmackstest

- **Schluck:** Nimm einen kleinen Schluck und lasse den Wein im Mund verteilen.
- **Spüren:** Achte auf Süße, Säure, Tannine (die herbe Note) und Alkohol.
- **Nachgeschmack:** Wie lange bleibt der Geschmack im Mund?

Was du noch beachten solltest:

- **Temperatur:** Jeder Wein hat seine optimale Trinktemperatur. Rotweine sollten etwas kühler als die Raumtemperatur sein, Weißweine oft gekühlt.
- **Glas:** Ein gutes Weinglas unterstreicht die Aromen.
- **Umgebung:** Eine ruhige Atmosphäre ohne störende Gerüche unterstützt die Konzentration auf den Wein.
- **Wasser und Brot:** Zwischen den Weinen etwas Wasser trinken und Brot essen, um den Gaumen zu reinigen.

Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht gleich beim ersten Glas aufgeben. – Werner Mitsch



CANTINA DEL VINO

Die wichtigsten Begriffe rund um den Wein

- **Rebsorte:** Die Traube, aus der der Wein gekeltert wird.
- **Herkunft:** Das Anbaugebiet (z.B. Bordeaux, Toskana, Napa Valley).
- **Körper:** Beschreibt die Fülle und Intensität eines Weins (leicht, mittel, vollmundig).
- **Säure:** Macht den Wein frisch und lebendig.
- **Tannin:** Die herbe Substanz in Rotwein, die für die Struktur sorgt.
- **Bouquet:** Die gesamte Aromatik des Weins.
- **Barrique:** Ein Eichenfass, in dem Wein ausgebaut wird.
- **Assemblage:** Das Verschneiden (mischen) verschiedener Weine.
- **Abgang:** Der Nachgeschmack eines Weins.

Aromen, die du im Wein finden kannst

- **Rotweine:** Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Feige, Granatapfel, Orange, Zitrone
- **Weißweine:** Apfel, Birne, Zitrone, Grapefruit, Pfirsich, Aprikose, Ananas, Mango, Melone, Stachelbeere, Quitte, exotische Früchte

Blumige Aromen

- **Rose,** Veilchen, Lavendel, Akazie, Jasmin

Würzige Aromen

- **Pfeffer,** Zimt, Nelke, Muskatnuss, Kardamom, Ingwer

Erdige Aromen

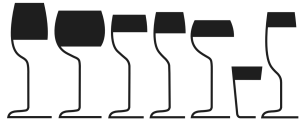
- **Trüffel,** Pilze, Unterholz, Leder, Tabak

Mineralische Aromen

- **Feuerstein,** Schiefer, Kreide

Weitere Aromen

- **Röst- und Holznoten:** Vanille, Karamell, Toast, Kokosnuss (durch Ausbau im Holzfass)
- **Milchprodukte:** Butter, Joghurt (oft bei Chardonnay)
- **Kräuter und Gewürze:** Thymian, Rosmarin, Salbei



CANTINA DEL VINO

Centosere Cannonau Di Sardegna



Cannonau ist die wichtigste rote Rebsorte Sardinien. Dank internationaler Universitätsstudien ist ihre antike Inselherkunft gesichert, ebenso wie ihre Zugehörigkeit zur Familie der Grenache, mit der sie einen Teil ihrer DNA teilt. Der Cannonau ist ein Sohn Sardinien: stolz, stark und entschlossen, aber gleichzeitig freundlich und elegant.

Traube

100% Cannonau

Degustation

Feine Beerenaromen, etwas Rauch und erlesene Gewürze verleihen dem Wein Finesse. Ein kompakter, kraftvoller und samtiger Abgang runden den positiven Gesamteindruck ab..

Servierempfehlungen

Passt perfekt zu Wurstwaren, würzigen Vorspeisen, hellem sowie auch dunklem Fleisch und Käse.

Alkoholgehalt

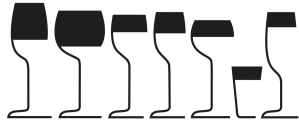
14%

Trinktemperatur

15-18°C

Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 16.90



CANTINA DEL VINO

Soprasole DOC Vermentino Di Sardegna



Der Vermentino gilt als autochthone Rebsorte Sardiniens, wo er in großem Umfang angebaut wird und tiefe historische Wurzeln hat. Soprasole bedeutet „über der Sonne“ und ist eine Hommage an die atemberaubende Landschaft Sardiniens - strahlendes Licht, das weiße Klippen und smaragdgrüne Weinberge beleuchtet.

Traube

100% Vermentino

Degustation

Ein schön ausgewogener Vermentino di Sardegna, in dem pflanzliche und blumige Lavendel Noten vorherrschen.

Servierempfehlungen

Meeresfrüchte und leicht gewürzte Fischgerichte.

Alkoholgehalt

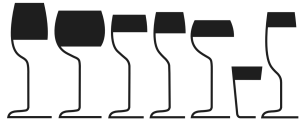
13.5%

Trinktemperatur

10-12°C

Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 16.90



CANTINA DEL VINO

Oltreluna DOC Monica Di Sardegna



Oltreluna bedeutet auf Italienisch „jenseits des Mondes“. Jüngste Studien des Agris-Instituts über den Ursprung der Sorte Monica in Zusammenarbeit mit der Universität Mailand haben den sardischen Ursprung der Monica-Rebe bestätigt.

Traube

100% Monica

Degustation

Lebhafte Noten von Lakritz und roten Früchten in der Nase. Am Gaumen trocken und weich mit perfekter Balance und Länge.

Servierempfehlungen

Lamm- und Schweinefleischgerichte und mittelalte Käsesorten.

Alkoholgehalt

14.5%

Trinktemperatur

16-18°C

Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 16.90