



## 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?

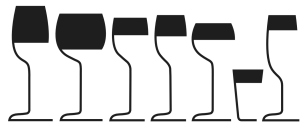
### 3. Der Geschmackstest

- **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

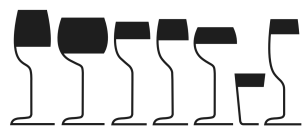
- **Trüffel,** Pilze, Unterholz, Leder, Tabak

### 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

## Scaia Paradiso



### Traube

Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon, Rondinella

### Degustation

In der Nase entwickelt der Wein ein sehr fülliges und harmonisches Bouquet mit primären Noten von Sauerkirschen und Waldbeeren gefolgt von subtilen Nuancen von kandiertem Obst, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Am Gaumen wirkt er füllig, samtig und weich mit hervorragendem Trinkfluss, guter Struktur und expansivem Finale.

### Servierempfehlungen

Passt hervorragend zu gebratenem und geschmortem Fleisch, Trüffel und reifem Käse.

### Alkoholgehalt

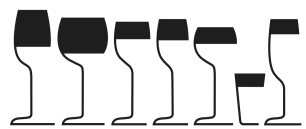
14.5%

### Trinktemperatur

15-18°C

### Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 21.90



CANTINA DEL VINO

## Scaia Corvina



### Traube

Corvina 100 %

### Degustation

Rubinrote Farbe, blumig nach roten Rosen und fruchtig nach Kirschen, Zwetschgen, Waldfrüchten duftend. Ausgewogen und frisch. Intensiv mit schönem Körper trotz der Jugendlichkeit.

### Servierempfehlungen

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen und Aperohäppchen.

### Alkoholgehalt

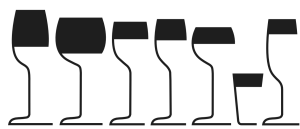
13%

### Trinktemperatur

16-18°C

### Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 15.00



CANTINA DEL VINO

## Amarone della Valpolicella



### Traube

Corvina, Croatina, Rondinella, Oseleta

### Degustation

Saftig und fruchtig, nach getrockneten Pflaumen duftend, vollmundig und geschmeidig präsentiert er sich im Gaumen.

### Servierempfehlungen

Schmackhafte warme Vorspeisen mit Trüffel, Hase und Wild, gegrilltes, gebratenes oder gekochtes rotes Fleisch und gereifter Käse.

### Alkoholgehalt

15%

### Trinktemperatur

18°C

### Verkaufspreis Cantina del Vino

CHF 38.00