

Liebe Leserin, lieber Leser,

Erfahrung bringt mehr als reine Theorie, deshalb ist das Herzstück dieses Buchs ganz der lustvollen Praxis, dem »learning by tasting« gewidmet. Hier erhalten Sie einen Überblick über die 52 wichtigsten Weine, die jeder Weinliebhaber irgendwann in seinem Leben kennen lernen sollte.

Den höchsten Gewinn und sicher auch am meisten Spaß haben Sie, wenn Sie mit einigen Freunden zusammen einzelne oder alle Verkostungsrunden genießen. Wie Sie das »organisieren« können, wird auf Seite 36/37 beschrieben. Und dass Sie auch einmal allein auf Entdeckungsreise gehen und sich nur einen Wein aussuchen können, erfahren Sie dort ebenfalls.

Ganz ohne Theorie geht es allerdings auch bei uns nicht. Alles, was Sie über die Vorbereitungen wissen sollten, finden Sie im Kapitel eins, alles zum Rebensaft selbst im Kapitel drei.

Und nun, zum Wohl!

Beat Koelliker, Bernd Kreis

Teil 1
*Das Wichtigste rund
ums Verkosten*

Vorwort	
Das Wichtigste zuvor	8
Die Vorbereitungen	
Einkauf und Lagerung	14
Die Weintemperatur	16
Entkorken, Dekantieren, Einschenken	18
Die Gläser	20
Die Beurteilung des Weins	
Die sechs Schritte beim Verkosten	24
Die Farbe des Weins	26
Die Vielfalt der Weinaromen	28
Der Geschmack des Weins	30
Die Qualität des Weins	31
Wein und Essen	32

Teil 2
*In 13 Weinproben 52 Mal
Riechen, Schmecken, Genießen*

Wegweiser durch die Weinproben	36
Alle Weinproben auf einen Blick	38
Die vier Weinfamilien	40
Die vier Weißweinstile	46
Die vier Rotweinstile	76
Die vier Schaumweinstile	106
Die vier Aperitif- und Dessertweinstile	112



Teil 3
Weinwissen

Wie Wein entsteht	120
Schaumweine	126
Sherry und Port	127
Die Rotweintrauben	
Cabernet Sauvignon	128
Merlot	129
Pinot Noir	130
Syrah	131
Andere wichtige Rotweintrauben	132
Die Weißweintrauben	
Riesling	134
Chardonnay	135
Andere wichtige Weißweintrauben	136
Die wichtigsten Weinländer	
Deutschland	138
Österreich	140
Schweiz	141
Italien	142
Frankreich	144
Portugal	147
Spanien	148
Neue Welt	150
Glossar und Anhang	152



Die vier Weinfamilien

Schaumwein	
Champagner Brut	42
Weißwein	
Riesling Spätlese trocken	43
Rotweine	
Bordeaux Médoc Cru Bourgeois	44
Aperitif- und Dessertwein	
Sauternes	45

Die Weißweinstile

Vier Weißweinstile	
Pinot Blanc	48
Grüner Veltliner	49
Chardonnay Kalifornien	50
Gewürztraminer trocken	51
Vier leichte Weißweine	
Schweizer Chasselas	54
Riesling Kabinett trocken	55
Sancerre	56
Albariño	57
Vier mittelschwere Weißweine	
Silvaner Franken	60
Grauburgunder Baden	61
Chablis	62
Soave Classico	63
Vier schwere trockene Weißweine	
Viognier Rhône-Tal	66
Marsanne (Roussanne)	67
Sauvignon Blanc Neuseeland	68
Chardonnay Australien	69
Vier aromatische und liebliche Weißweine	
Verdicchio dei Castelli di Jesi	72
Muscat Sec Elsass	73
Riesling Spätlese lieblich	74
Scheurebe Spätlese Pfalz	75

Die Rotweinstile

Vier Rotweinstile	
Bardolino Classico Superiore	78
Merlot del Friuli	79
Cabernet Sauvignon	80
Saint-Emilion Grand Cru	81
Vier leichte Rotweine	
Bandol Rosé	84
Beaujolais-Villages	85
Lemberger Württemberg	86
Valpolicella Superiore	87
Vier mittelschwere Rotweine	
Spätburgunder Baden	90
Côte de Beaune	91
Chianti Classico	92
Coteaux du Languedoc	93
Vier schwere Rotweine	
Châteauneuf-du-Pape	96
Zinfandel Kalifornien	97
Shiraz Australien	98
Amarone della Valpolicella	99
Vier reife schwere Rotweine	
Nuits-Saint-Georges	102
Rioja Reserva	103
Barolo	104
Brunello di Montalcino	105

Die vier Schaumweinstile

Leichte Schaumweine	
Prosecco di Valdobbiadene	108
Körperreiche Schaumweine	
Cava	109
Aromatische Schaumweine	
Winzersekt Riesling Pfalz	110
Süße Schaumweine	
Moscato d'Asti	111

Die vier Aperitif- und Dessertweinstile

Verstärkte trockene Weine	
Sherry Fino	114
Weine mit Edelfäule	
Riesling Auslese Mosel	115
Weine aus getrockneten Beeren	
Moscato Passito di Pantelleria	116
Verstärkte süße Weine	
Late Bottled Vintage Port	117

