

Weinprobe

„erproben“ Sie unsere Weine doch einmal im Kreise Ihrer Freunde und Bekannten zu Hause – mit allem was dazu gehört:

Schöne, dünnwandige Gläser, ein guter Korkenzieher, lauwarmes Baguette, Papier & Stifte (für Notizen) und viel gute Laune!

Zum Auftakt vielleicht eine kleine Stärkung, denn mit leerem Magen probiert es sich schlecht!



Schinkenschnittchen

mit Apfelmeerrettich

...sind eine gute Grundlage!

Rezept für 6 Portionen:

1 Stunde vor dem servieren:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

6 Scheiben Bauernbrot dünn mit 2 Eßl. Öl bepinseln, im Ofen kurz rösten

Zum servieren:

Brotscheiben halbieren, mit 150g dünn geschnittenem Lachsschinken (oder auch rohem Schinken) locker belegen.

Frischen Meerrettich darüber streichen und mit hauchdünn gehobelten Apfelscheiben (kurz in Zitronenwasser gelegt) belegen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren!

Viel Spaß bei einer Weinprobe zu Hause...

Wie viele Weine?

Sechs sind eine überschaubare Zahl! Zum Beispiel: 3 Weiße und 3 Rote
(Am Besten sie halten von jeder Sorte eine zweite Flasche bereit, man weiß ja nie!)

Das gehört dazu!

Pro Gast ein tulpenförmiges Glas, Papier & Stifte braucht man um Eindrücke festzuhalten.
Auch ein Gefäß (z.B. einen Tonkrug) sollten Sie bereithalten, um evtl. den Wein auszuspucken, denn es geht ja ums probieren nicht ums trinken – oder vielleicht doch?
Ebenfalls auf den Tisch gehören Wasser und etwas Weißbrot – am besten lauwarm!

Unser „Heißer Tipp“

Waschen Sie große Kieselsteine ab und erhitzen Sie Baguette und Steine gemeinsam.
Anschließend servieren Sie das Baguette in einem Tuch auf den heißen Steinen in einer schönen flachen Schale!

Reine Luft

Rauchen sollte tabu sein! Bevor die Gäste kommen sollten Sie gut lüften.
Nase und Geschmack sind freier bei frischer Atemluft!

Zuerst kommt der Weißwein

Mit Ihnen fangen Sie an. Weißwein darf kühschrankkalt sein 7-8 C°, denn die Genusstemperatur erreichen Sie bis eingeschenkt ist. Besonders spannend wird es für alle, wenn Sie die Flaschen vorher mit Alufolie umwickeln. So wird das ganz zu einer echten **Blindprobe!** Andere Einflüsse (wie beispielsweise das Etikett) bleiben so zunächst außen vor und Sie konzentrieren sich ganz auf den Geschmack!

In Ruhe Genießen

Vereinbaren Sie einen Zeitrahmen für jede Sorte, zu dem jeder seine Eindrücke notieren aber noch nicht aussprechen soll!

Stunde der Wahrheit

Sind die Weißweine gekostet, werden die Folien entfernt, über die Weine wird geurteilt:
Über Geschmack lässt sich ja bekanntlich streiten!

Jetzt die Rotweine

Nun sind die Roten dran. Sie sollten auch nicht zu warm bei etwa 16°C serviert werden, also auch für eine viertel bis halbe Stunde in den Kühlschrank. Verkostet wird dann genauso wie bei den Weißweinen! Sollte ein Weißherbst dabei sein, diesen genau wie die Weißen gut durchkühlen und zuerst servieren! Danach dann mit den Roten fortfahren.

Neutralisieren

Denken Sie immer wieder daran Wasser und Weißbrot anzubieten, um die Geschmacksnerven zu besänftigen und nach jedem Wein zu neutralisieren!

Sieger

...des Abends ist der Wein der letztlich als erster anschließend ausgetrunken wurde. Warum? Er hat wohl jedem gut geschmeckt und hat offenbar am meisten Spaß gemacht!

Wir wünschen Ihnen einen schönen und unterhaltsamen Abend mit Ihren Freunden!

Darauf stoßen wir mit Ihnen gerne an:

**Auf einen schönen Abend,
nette Gäste und
unsere wunderbaren Weine!**

Familie Reiner& Ellen Lenz

