



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Weintrends - leichte Weine

Liebe Glasfütterer,

die Weintrends „Qualitätsverbesserung“ und „feinherbe Weine“ hab ich euch bereits vorgestellt, heute die Trends „leichte Weine“ und „alkoholfreie Weine“

Bei Weintrinkern der neuen Generation (man muss dazu nicht jung sein) sind „leichte“ Weine vielfach in, also Weine mit wenig Alkohol. Sie wirken meist spritzig, sehr erfrischend und werden auch ohne besonderen Anlass getrunken. Der Alkohol wird entweder durch schonendes Vakuumverdampfen reduziert, nach Möglichkeit unter Erhaltung aller Aromen. Oder die Trauben werden früher mit weniger Zuckergehalt geerntet, sodass auch weniger in Alkohol umgewandelt werden kann.



Foto Klaus Rupp

Noch weiter gehen einige Weingüter und bieten „alkoholfreie“ Weine an. Diese dürfen bis zu 0,5 % Alkohol enthalten, sind also nicht ganz „ohne Alkohol“. Derselbe Trend ist übrigens bei Schaumweinen zu beobachten. Sie werden immer öfter alkoholfrei bzw. alkoholreduziert „light“ angeboten. Geschmacklich fehlt meistens etwas: klar, der Alkohol. Dieser ist nun mal ein Geschmacksträger, ganz besonders beim Rotwein. Dennoch haben gut gemachte leichte bzw. alkoholfreie Weine m.E. ihre Berechtigung. Eisgekühlt erfrischen sie, ohne gleich in den Kopf zu gehen. Und: Hauptsache sie schmecken euch!

Euer Norbert