

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Die Themenübersicht

Weingeschmack & Lieblingswein

Weintipps und Geschmack

Kochen mit Wein

Wein präsentieren - mit einer Weinskulptur

Sassicaia - Dieser Wein schmeckt mir

Guidalberto - Dieser Wein schmeckt mir

Welches Glas zu welchem Wein ? Immer das richtige Glas.

Drop Stop

Wein Dekantierungsausgießer Wein Belüfter

Wein richtig lagern - Wie lagere ich Wein richtig?

Wein - Ist ein Naturkorken ein Qualitätsmerkmal?

Wein und Essen - welches Essen zum Wein

Welcher Wein passt zu welchem Essen? Oder welches Essen zu welchem Wein?

Weinproben mit Freunden – Rebsorten für Weißweine.

Weinprobe Expertentipps – Die Aromen im Wein.

Weintrends – leichte Weine

Weinprobe mit Freunden – Blindproben und Doppelblindproben

Weinprobe für Fortgeschrittene

Welche Weintemperatur / Trinktemperatur ?

Weinprobe mit Freunden – Tipps worauf achten?

Warum frisches Baguette?

Flaschengröße beim Wein

Weintrends Organe Wines

Weintrends „organger Wein“ „Orange Wine“ „Natural Wine“

Weintrends vegane Weine und Bio Weine

Aktuelle Trends aus der Weinszene

Weinprobe mit Freunden – Weinprobe Vorbereitung

Kultweine Frankreich

Kultweine verschiedener Länder

Kultweine die göttlich schmecken – Kultweine Frankreich

Wein Trends – Aktuelle Trends bei Weinen - Wo führt der Weg hin?

Weinzubehör – Braucht man außer einer Flasche Wein noch Zubehör?

Wein die fast jedem schmecken

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weingeschmack & Lieblingswein

Bis jetzt kennt ihr unsere Wein Empfehlungen bei sexyglasfutter jeweils am Ende eines Rezeptes. Folgt ihr Ihnen, seid ihr grundsätzlich erst mal auf der sicheren Seite. Natürlich gibt es bei jeder Weinsorte zum Teil große Geschmacksunterschiede, je nach Region, Weingut, Qualität, Jahrgang und so weiter. Und wer viel Wein trinkt, wird auch in der Regel schnell zum Weinkenner. Müsst ihr aber nicht. Vielleicht soll euch der Wein nur schmecken, egal von welchem Weingut, aus welchem Jahrgang, etc.



Hier mein aktuell beliebtester Grauer Burgunder

Dann fragt in einem Weinhandel nach unserer Empfehlung, zum Beispiel gut gekühlter fruchtiger Grauburgunder und euch wird in der Regel ein leckerer Wein empfohlen. Wieviel solltet ihr ausgeben, als grobe Angabe für Weine, die euch und euren Gästen Spaß machen.

Weißwein ab ca. 6,00 €

Roséweine ab ca. 6,00 €

Rotweine ab ca. 12,00 €

Und wenn ihr Weine entdeckt habt, die lecker schmecken und weniger kosten, freut euch ins Fäustchen und trinkt von der Ersparnis eine Flasche mehr. In gut sortierten Supermärkten findet ihr immer öfter große Weinabteilung, mit fachkundiger Beratung. Dabei sind die Preise meist dieselben wie im Fachhandel. Nur die Discounter (wie Aldi und Lidl) sind bei ihren Massenweinen billiger. Warum Wein zum Essen? Wein fördert den Appetit, macht Speisen bekömmlicher. Es gibt sicher mehr als 1000 Argumente. Vor allem aber adelt Wein jedes Essen zu etwas Besonderem, egal ob einfach oder hochklassig, mit Freunden oder alleine. Natürlich müsst ihr nicht zu jedem Essen Wein trinken. Es spricht nichts gegen eingefleischte Biergenießer oder Antialkoholiker. Und auch Wein sollte stets in Maßen und mit Genuss getrunken werden. Probiert es einfach aus.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weintipps und Geschmack

Im letzten „Wein-Blog“ haben wir uns mit allgemeinen Weintipps beschäftigt. Bitte glaubt an euch und euren Geschmackssinn! Es gibt auf der ganzen Welt keinen besseren. Euch und nur euch muß der Wein schmecken! Ihr trinkt ihn nicht für andere (die hätten dann auch nur wenig davon), sondern nur für euch und euren Genuss / Spaß! Und zweifelt nicht an euch, wenn ihr das „kräuterwürzige Steinobst“, „den nassen Waldboden“(?), die „Pferdestalltöne“ oder die „zarten Rauchtöne (qualmende Autoreifen)“ nicht herausschmeckt. Ich kann es auch nicht, obwohl ich schon viel Wein genossen habe. Meine Erfahrung: die Verfasser solcher Verbalorgasmen wollen uns nur beeindrucken. Leider daneben gegangen. Mein Freund Klaus, seine und meine Frau sind für mich die Genusstrinker: obwohl sie völlig unterschiedliche Weintypen bevorzugen, **zählt für sie nur: „schmeckt oder schmeckt nicht“. Basta!**



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Kochen mit Wein

„Kochen mit Wein“ – da stellt sich sofort die Frage: welchen Wein soll ich nehmen? Die meisten Lehrbücher empfehlen, zum Kochen denselben Wein zu verwenden, den man auch zum Essen trinkt. Da kann man nichts verkehrt machen. Und wie verhalten sich Restaurantköche, die ja nicht wissen können, welchen Wein der Gast auswählt? Sie benutzen i.d.R. dort, wo man den Unterschied wegen des „Verkochens“ (fast) nicht herausschmeckt, preiswerte trinkbare Weine. In Gourmetrestaurants ist das häufig anders. Stefan Steinheuer verriet mir vor einigen Jahren bei einem seiner Kochkurse, er verwende bewußt aus Imagegründen u.a. gute und damit nicht gerade billige rote Bordeauxweine. Bei zwei Sternen... Unser Fazit: nehmt zum Kochen einen Wein, der nicht teuer, aber trinkbar ist. „I love to cook with wine, sometimes I even put it in the food!“

Wein präsentieren - mit einer Weinskulptur



Weinskulptur:

„Füllhorn“

ULLIKATE
GLAUBITZ

Diese Frage bereitet vielen Denkfalten, aber eben nur bei Wein, weder bei Mineralwasser noch bei Cola oder Tonic Water. Warum nur? Dabei können heutzutage die meisten Weine genauso „gelagert“ werden, z.B. im Kühlschrank, im Keller, im Vorratsschrank,... Sie sind nämlich nicht für eine längere Lagerung, sondern für den alsbaldigen Trinkgenuss binnen 1 bis 2 Jahren gemacht. Diese Weine haben heute meist einen Schraubverschluss. Entscheidend für den Genuss ist vielmehr die Temperatur beim Trinken. Bei Weiß- und Roséweinen ca. 8°C bis 12°C, bei Rotweinen 14°C bis 16°C. Das sind aber nur Anhaltswerte. Trinkt Wein so, wie er euch am besten mundet. Das ist die korrekte Temperatur (im Glas erwärmt sich jeder Wein ohnehin schnell). Und letztlich mag der eine lieber kältere Getränke, der

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung Wein präsentieren - mit einer Weinskulptur

andere verspürt aber dabei bereits Zahnschmerzen. In einem unserer nächsten Blogs erläutern wir dann für die Weinsammler, welche Weine wie gelagert werden sollten, damit sie besser werden (reifen), statt zu verderben.

Und nun zur Tischdeko, wenn Gäste kommen: Legt doch eine Flasche des für den Abend vorgesehenen Weines in die Mitte des Esstisches, z.B. extravagant in eine Steinskulptur gebettet. Schaut mal genau auf das Foto: wir sind total begeistert von einer solchen „Lagerung“. Und trinken solltet ihr die „Deko“ auch. Schließlich ist Wein nur ein Getränk, wenn auch ein göttliches...

Material: Diabas (Hessen)

Inspiziert von einem mit Weintrauben gefüllten Füllhorn, wird der Edle Tropfen von Weinreben umrängt. Einzigartig ausgearbeitet, eröffnet dieser „Weinständer“, ob verschlossen liegend lagernd oder geöffnet, dem Wein die Möglichkeit zu „atmen“, eine extravagante Präsentation des Weins, für besondere und einzigartige Momente.



Sassicaia - Dieser Wein schmeckt mir

Heute stelle ich euch einen Wein vor, der zu den ganz großen Gewächsen Italiens zählt: „S a s s i c a i a“ = einer der wenigen Kultweine! Vorab: große Weine haben einen großen Haken - den Preis! Sie sind immer total übersteuert. Aber auch häufig ein (unbezahlbares) Erlebnis! Das Weingut „Tenuta San Guido“ in Bolgheri / Maremma der Familie Incisa Della Rocchetta kreiert diesen Wein aus den beiden roten Bordeaux – Rebsorten Cabernet Sauvignon (85 %) und Cabernet Franc (15 %). Eine Cuvée (= Komposition) aus „französischen“ Trauben, gewachsen auf süd-toskanischem Boden bei italienischem Meeresklima, vinifiziert in einem italienischen Keller, benannt nach seiner steinigen („sassi“) Lage. Allein das verspricht schon einen außergewöhnlichen Wein!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung

Sassicaia - Dieser Wein schmeckt mir



Aber wie schmeckt er denn nun? Sehr, sehr gut!!

Er ist rubinrot, verströmt einen betörenden Duft (Nase unbedingt lange ins Glas halten, Augen dabei schließen und träumen – besser als jedes Parfum!). Wer ihn jetzt auch noch trinkt, erlebt einen herrlich harmonischen Wein, Süße und Säure perfekt ausbalanciert, intensive Frucht und ein langer Nachgeschmack im Mund! Und auf welchen Sassicaia trifft das m.E. zu? Ich habe kürzlich die Jahrgänge 2011, 2007, 2004 und 1996 probieren dürfen. Klar schmecken sie unterschiedlich, aber ein gemeinsamer (Geschmacks-) Nenner ist natürlich erkennbar. Dabei wird der Wein mit zunehmendem Alter besser: der Wein reift bei richtiger Lagerung, die Tannine (Gerbstoffe) werden abgebaut, dennoch wirkt der Wein frisch! Den Sassicaia gibt es seit 1968. Zusammen mit dem Tignanello aus dem Hause Antinori ist er der Vater der späteren Supertoskaner. Aber das hat auch seinen Preis: jüngere Jahrgänge liegen bei ca. 180.- €, ältere können auch schon mal vierstellig kosten (z.B. der 1985er). Überredet die Erbtante! Hier kann sie zu Lebzeiten etwas für euer Wohlbefinden tun!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Guidalberto - Dieser Wein schmeckt mir

Man kann nicht jeden Tag einen Super Tuscan wie den „Sassicaia“ trinken. Auch, wenn mancher davon träumen mag und härtere Schicksalsschläge durchaus vorstellbar sind... Deshalb stelle ich euch heute eine tolle Alternative desselben Weingutes vor: den „Guidalberto“ der Tenuta San Guido aus Bolgheri / Toskana.



Dieser schmeckt ganz toll und das schon in jungen Jahren! Leider ist auch er nicht billig, aber auf die Erbtante seid ihr nicht angewiesen... Der Guidalberto ist eine Cuvée aus den roten Rebsorten Merlot (45 %), Cabernet Sauvignon (45 %) und Sangiovese (10 %). Ich hatte kürzlich die Gelegenheit, die Jahrgänge 2001, 2004, 2008 und 2012 im Vergleich zu trinken. Und ich hatte riesigen Spaß! Die Trauben stammen aus den direkten Nachbarparzellen des Sassicaia. Doch die Geschmacksrichtung ist eine andere. Sein Duft umschmeichelt die Nase mit schwarzen Beerennoten, ist aber eher zurückhaltend. Dem passt sich der Geschmack nahtlos an: ausgewogene Balance von Fruchtsüße und Säure, dunkle Beeren, elegante Frucht, Tannin gut eingebettet, dem Jahrgang entsprechend abgebaut, ein leicht zugänglicher Wein, den vermutlich viele auf Anhieb mögen. Er ist nicht für eine mehr als 10 - jährige Lagerung gemacht, o.k. Bei dem Preis (ca. 30.-€) trinken wir ihn eh beim nächsten besonderen Anlass.

Hinweis: vom Guidalberto gibt es zum halben Preis den Zweitwein „Le Difese“. Ein angenehmer Wein zu einem sympathischen Preis.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Welches Glas zu welchem Wein ? Immer das richtige Glas.

Natürlich gibt es auch bei Weingläsern einen Luxusbereich. Die folgenden Gläser sind alle teuer, aber eben sehr gut. Könnt ihr euch übrigens ansatzweise meinen Ärger vorstellen, wenn beim Abwasch mal wieder eines dieser teuren Glaskunstwerke zerbricht? Dies möglichst nachts gegen 3 Uhr beim Aufräumen, wenn die Gäste gerade weg sind... Daher benutzen wir die Gläser nur bei ganz besonderen Weinen, die wir einfach nur genießen wollen. Die „Sommeliers-Serie“ der österreichischen Glasmanufaktur Riedel (Kufstein) treibt die Vielfalt der Gläser auf die Spitze. Für (fast) jedes Getränk wurde ein eigenes Glas entwickelt, stets handwerklich perfekt mundgeblasen. Allein für die Weine / Schaumweine gibt es 20 verschiedene Gläser. Man hat versucht, die geschmacklichen Charakteristika der einzelnen Rebsorten durch verschiedenste Glasformen optimal zur Geltung zu bringen. Alles Marketing? Nein. Ich habe zwei „Glasproben“ bei der Fa. Riedel mitgemacht. Trotz meiner großen Skepsis muss ich zugeben, dass derselbe Wein aus dem für ihn entworfenen Glas am besten schmeckt. Und das wurde nicht bei einem Wein, sondern bei einer Vielzahl unterschiedlichster Weine demonstriert. Seitdem bin ich überzeugt. Ob man aber gewillt ist, sich so viele (verschiedene)



Gläser zu diesen Preisen anzuschaffen, kann jeder nur für sich selbst entscheiden. Meine liebste Frau hat mir einige geschenkt, aber bei weitem nicht alle Glassorten! Nämlich nur genau die für unsere gemeinsamen Lieblingsweine. Ein zweites Luxusglas stammt von der Glasmanufaktur Zalto. Hier bin ich total von der Glasserie „Denk´Art“ begeistert. Sie wurde maßgeblich von dem Weinpapst Pfarrer Denk entwickelt. Handwerklich perfekt mundgeblasen. Sehr elegante, aber zweckgerichtete Form, Verzicht auf Bleioxid, resistent gegen Trübung, spülmaschinenfest, extrem dünnwandiges Glas, das sich bei festerer Berührung zu verformen scheint, sehr angenehmes Mundgefühl und verhältnismäßig unempfindlich gegen Bruch. Daher werden diese Gläser trotz des Preises auch gern in der Spitzengastronomie eingesetzt. Wir kommen zuhause seit Jahren prima mit drei verschiedenen Gläsern aus (Bordeaux, Weißwein und Universal).

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung welches Glas zu welchem Wein ? Immer das richtige Glas.

Und mir sind die Zalto-Gläser ganz besonders sympathisch, weil ich auch nachts gegen 3h (vielleicht) ein wenig angetrunken auf Wunsch meiner Frau die Weingläser abwaschen kann, ohne gleich das Zerschlagen mehrerer Gläser befürchten zu müssen (Spülmaschine benutze ich nicht für hochwertige Gläser und Messer). Bis dato gings noch immer gut, aber wahrscheinlich auch nur, weil ein Degustationsglas mit einem Rotwein von Brancaia neben der Spüle stand...

Drop Stop

Dieses Bild bedarf nicht vieler Worte. Auch wenn es wahrscheinlich jeder kennt. Ein nützliches Hilfsmittel zum Einschenken. Kleines Ding - große Wirkung. Keine Rotweinflecken.



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Wein Dekantierungsausgießer und Wein Belüfter

Sie haben den Wein noch nicht geöffnet? Sprich der Wein hat noch nicht geatmet. Wenn der Wein nicht mit Luft durchatmen kann, überdeckt der Geruch der Gerbsäuren den tatsächlichen Duft des Weines. Das hat Einfluss auf den Geschmack. Mit dem Wein Dekantierungsausgießer können sie sofort nach dem Öffnen der Flasche den Wein eingießen und genießen. Durch die spezielle Form mit dem eingebauten Belüftungssystem wird sofort genügend Luft beim Eingießen hinzugefügt.



Cilio Weinausgießer

Wein richtig lagern - Wie lagere ich Wein richtig? oder solltet ihr ihn trinken? Die richtigen Regeln für Weingenuss

Der letzte Blog zum Thema „Weinlagerung“ hat sich mit den Weinen beschäftigt, die jung zum alsbaldigen Verbrauch gedacht sind. Das trifft auf die meisten Weißweine, Roséweine, aber auch Rotweine zu. Diese Weine zeichnen sich gerade durch ihre Frische aus, begleiten uns beim Essen und lassen uns den Sommer auch auf Balkonien genießen. Daneben gibt es aber auch Weine, die durch eine fachgerechte Lagerung reifen und erheblich an Geschmack gewinnen. Aber Achtung: das macht nur für Weinsammler Sinn. Denn, wenn große Rotweine z.B. erst in 30 – 40 Jahren ihre optimale Reife und damit den besten Trinkgenuss erreichen, werden nur die wenigsten (Gäste) solange warten wollen. Wenn ihr als Nichtsammler solche Weine trotzdem mal probieren wollt, kauft euch die alten Jahrgänge im Weinfachhandel. Es gibt sie.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung

Wein richtig lagern - Wie lagere ich Wein richtig?
oder solltet ihr ihn trinken? Die richtigen Regeln für Weingenuss

Nicht immer ganz billig, aber schließlich wurden sie auch viele Jahre fachgerecht gelagert. Und wie funktioniert eine solche Lagerung zuhause? Am besten in einem separaten Kellerraum, der folgende Bedingungen erfüllt:



- Dunkelheit
- Temperatur 8° - 12°C mit möglichst wenig Schwankungen
- Luftfeuchtigkeit 50 – 80 %
- frei von Erschütterungen und Gerüchen
- stabile Regale aus Hartholz oder Stein
- liegende Lagerung für Flaschen mit Naturkork

Nicht jeder Sammler verfügt aber über einen solchen Raum. Eine Alternative dazu sind sogen. Weinklimaschränke. Bei den besseren Exemplaren könnt ihr zwei Temperaturzonen (z.B. für Weiß- und Rotweine) einstellen. Die Flaschen lagern erschütterungsfrei und vor UV-Licht geschützt. Aber auch hier gilt: billig ist anders! Deshalb überlegt euch gut, ob ihr Weine wirklich über einen längeren Zeitraum lagern wollt. Es ist immer aufwendig!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Wein - Ist ein Naturkorken ein Qualitätsmerkmal?

Hat euch diese Frage auch schon mal gequält, vielleicht sogar aktuell? Hat so ein Klugscheißerle auf der letzten Party mit seinem „Fachwissen“ genervt und den (leckeren) Wein wegen des Schraubverschlusses infrage gestellt... Jetzt könnt ihr mit der Musterlösung kontern. Vorab folgender (analoger) Alptraum: ihr steht mit eurer Erbtante im guten Weinfachhandel vor einer Kiste La Tâche DRC (Domaine de la Romanée Conti / Burgund) oder Chateau Petrus (Bordeaux). Beide Weine zählen seit Jahrzehnten zur unbestrittenen Weltspitze. Kultiger und exklusiver geht nicht (aber auch nicht teurer – außerhalb von München erhält man dafür auch schon eine kleinere Eigentumswohnung).



[Unsere Rezepte enthalten meist passende Weinempfehlungen](#)

Und nun bemerkt ihr den Schraubverschluss! Ein „geht gar nicht“ entfleucht eurem Weinschluckwerkzeug (bei einem höheren vierstelligen Preis – pro Flasche verständlich). Hier spielen Emotionen, Renommee, Prestige und Tradition den Ausschlag. Ansonsten gilt: wenn ihr nicht gerade Winzer, Önologe oder Verschlussmaschinenhersteller seid, ist die Beantwortung für euer Leben oder eure künftigen Weinkäufe ohne Bedeutung. Sorry, aber w i r Weintrinker haben keinen Einfluss auf die Verschlussart. Jahrhunderte gab es nur Naturkorken. Aufgrund der Massenproduktion, Bleich- und Pflanzenschutzmitteln hatten immer mehr Korken Fehler (Korkton, TCA), die den Wein ungenießbar machen.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de



[Der heute weit verbreitete Schraubverschluss ist soweit ausgereift,](#) dass er dem Naturkorken weitestgehend ebenbürtig ist. Er hat ferner folgende Vorteile: preiswerter (als sehr gute Naturkorken mit 60 mm), garantiert keine Korkschmecker, wiederverschließbar. Inzwischen wird er von der Mehrheit der Weintrinker akzeptiert. Einzig die Auswirkungen auf Top-Rotweine bei einer Lagerung von 30 – 40 Jahren sind noch nicht abschließend erforscht. Daneben gibt es für die preiswerten Weine noch Stopfen aus Korkgranulat, Kunststoff bzw. einer Mischung aus Kunststoff und Korkplättchen. Die einst verwendeten Glasstopfen scheiterten an hohen Preisen für die Abfüllanlage und eine hohe Reklamationsquote aufgrund von Glasbruch. Bei den von uns empfohlenen Weinen werdet ihr ausschließlich Schraubverschlüsse oder gute Naturkorken vorfinden. Da könnt ihr sicher sein, dass der Wein ohne negative Einflüsse durch den Verschluss in Ruhe reifen kann. So, jetzt könnt ihr jedes Klugscheißerle ganz cool und stressfrei auflaufen lassen.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Wein und Essen - welches Essen zum Wein oder welcher Wein zum Essen?

Heute kommt auf uns die Beantwortung einer 5.- € - Killerfrage zu. Der Wein ist vorgegeben: Nounat 2014 vom Mallorquinischen Weingut Binigrau aus Biniali, betrieben von den Brüdern Miquel und Matías Batles, eine Cuveé aus Prensal Blanc und Chardonnay.



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Zu welchem Essen könnte dieser Wein passen? Immerhin der erklärte Lieblingswein meines Freundes Klaus. Für diejenigen unter euch, die den Wein nicht kennen, eine kurze Beschreibung: der Wein ist eine Mischung aus der einheimischen Weißweinsorte Prensai Blanc und Chardonnay. Er wird im Edelstahltank ausgebaut und hat ca. 14,5 % Alc., folglich kein leichter Sommerwein. Seine Farbe ist goldschimmernd mit grünlichen Tönen. Er duftet leicht nach Mandeln und Nüssen, im Geschmack kommen aber mehr tropische Sorten, wie Ananas und Banane vor. Er wirkt ausbalanciert, ein eher ruhiger Vertreter mit ausgeglichener Säure.

Kein Lieblingswein für jedermann, aber für fortgeschrittene önosexuelle Liebhaber von Chardonnays eine Kostprobe wert. Nur, was könnte man dazu essen? Ausprobiert haben wir frische Käsestangen aus Blätterteig, diesmal mit Roquefort angereichert. Passt. Der kräftige spanische Schafskäse Manchego dünn gehobelt. Passt.

Unsere asiatischen Gerichte sollten dazu alle passen:

[Glas Food Asia Lachsrollen](#)
[Glas Food Asia Garnelensuppe](#)
[Glas Food Asia Hähnchensalat](#)
[Glas Food Asiatischer Garnelensalat](#)
[Glas Food Rindfleischsalat asiatische Art](#)
[Glas Food Garnelen in Windeln](#)
[Glas Food Gehacktes in Knuspertaschen](#)
[Glas Food Asia Fischsuppe](#)
[Glas Food Hähnchen auf Glasnudeln](#)

Ferner unsere Suppen:

[Glas Food Avocadosuppe](#)
[Glas Food Gurkensuppe](#)
[Glas Food Selleriesuppe](#)
[Glas Food Sauerkrautsuppe](#)

Und natürlich:

[Glas Food Tagliarini Frutti di Mare](#)
[Glas Food Tagliarini con pulpo](#)
[Glas Food Tagliarini verde mediterran](#)

Auch hierzu schmeckt er ausgezeichnet. Na, da hätten wir doch schon ein paar Essensempfehlungen. Aber bitte beachten: der Wein sollte kalt getrunken werden!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Welchen Wein zum Essen? Oder welches Essen zu welchem Wein?

Diese epochale Frage der Menschheitsgeschichte lässt sich m.E. sinnvoll bzw. sinnlos aus drei Perspektiven beantworten:

- Egal, Hauptsache Alkohol.
- Zu einem kräftigen Essen ein kräftiger Wein und zu einem sommerlichen / leichten Essen ein frischer leichter Wein.
- Ich trinke grundsätzlich nur meinen Lieblingswein, egal zu welchem Essen.



[Siehe auch unseren kompakten Expertipp](#)

Die Standpunkte 1 und 3 sind selbstredend und von der Individualität des Trinkers bestimmt. Hauptsache, ihr habt Spaß an Essen und Wein! Die Vorgehensweise der zweiten Fraktion ist natürlich viel prestigeträchtiger. Hier können ganze Weltbilder des Geschmacks aufeinanderprallen. Die Literatur ist komplex, z.T. intellektuell (von mir) nur schwer nachvollziehbar. Belastet euch nicht damit. Es geht auch einfacher. Ausgangspunkt ist immer das Essen. Ist dieses leicht, wenig bzw. zurückhaltend gewürzt, dann wählt bitte einen leichten Wein. Dies kann ein Weißwein (Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Silvaner, Grüner Veltliner,...) oder ein Roséwein sein.



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung Welchen Wein zum Essen? Oder welches Essen zu welchem Wein?

Einige Essensbeispiele: Fischgerichte, leichte Suppen, Salate, helle Pastagerichte, Kartoffelgerichte,... Ist das Essen dagegen schwer bzw. kräftig im Geschmack, solltet ihr einen kräftigen Wein nehmen. Das kann im Weißweibereich z.B. ein Chardonnay, Pinot Blanc, Gewürztraminer, Muscat oder Sauvignon Blanc sein. Bei den Rotweinen könnt ihr jede Rebsorte auswählen. Sie sind stets kräftig im Geschmack (Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Nebbiolo, Sangiovese, Tempranillo, Syrah,...). Kräftige Speisen sind z.B. „rote“ Fleischgerichte, Tomatenvariationen mit Pasta, Pizza, Gans, Ente, Truthahn, kräftige Suppen und Eintöpfe, Chili con Carne,... Worauf fußen diese Hinweise? Leichte Weine können sich geschmacklich kaum gegen kräftige, sehr aromatische Gerichte „wehren“. Sie gehen im Mund einfach unter. Dienen quasi nur zum „Runterspülen“. Und das ist doch sehr schade. Kräftige Weine dagegen können leichte / zarte Speisen schnell „erschlagen“. Trinkt mal einen genialen Rotwein (z.B. „Il Blu“ von Brancaia) zu einem leckeren Wiener (Kalbs-) Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat für Feinschmecker. Ihr tut weder dem Wein, noch dem Schnitzel und erst recht nicht euch einen Gefallen. Dann trinkt schon eher Mineralwasser zum Essen und als Nachtisch den „Il Blu“. Gönnst ihr euch dagegen ein dry aged T-Bone-Steak, steigert dieser Wein den Genuss in extreme Sphären. Und vergesst bitte nicht: euch und nur euch muss es schmecken!

Weinproben mit Freunden

Im letzten Weinblog haben wir euch die gängigsten Weinaromen von Weißweinen, Rotweinen und im Barrique (Holzfass) ausgebauten Weinen aufgeführt. Jetzt ordnen wir die Aromen den einzelnen Rebsorten zu (diese sind fast immer auf den Etiketten zu finden). Ihr werdet vermutlich nicht in jedem Wein alle Aromen wiederfinden, vielleicht entdeckt ihr auch ganz andere. Aber Achtung: es kommt einzig und allein darauf an, was ihr empfindet, was ihr riecht und schmeckt. Andere entdecken vielleicht ganz andere Aromen und haben „genauso Recht“ wie ihr! Fangen wir mit den klassischen Weißwein-Rebsorten an:

Rebsorten für Weißweine



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Chardonnay Ananas / Apfel / Banane / Birne / exotische Früchte / Feige / Honig / Melone / Pfirsich

Grauburgunder Ananas / Birne / Butter / Feige / Grapefruit / Honig / Pfirsich / Walnuss

Grüner Veltliner Gras / Muskatnuss / Pfeffer / Zitrusfrüchte

Riesling Ananas / Apfel / Aprikose / Honig / Mineralien / Pfirsich/Zitrone

Sauvignon Blanc Gras / Holunderblüte / Schwarze Johannisbeere / Stachelbeere / Zitrusfrüchte

Silvaner Birne / Gras / Holunderblüte / Mineralien / Spargel / Stachelbeere

Weißburgunder Ananas / Aprikose / Banane / Hefe / Quitte / Pfirsich / Walnuss / Zitrusfrüchte

Im nächsten Weinblog kommen wir zu den Rotwein-Rebsorten. Bis dahin lasst euch ein paar leckere Weine schmecken!

Weinprobe Expertentipps - Die Aromen im Wein.

Unsere [letzten Blogbeiträge](#) über Weinproben haben das Hilfsmittel zur Weinbeurteilung und entsprechendem Genuss bisher noch nicht beschrieben:

Die Aromen im Wein. Ob uns ein Wein schmeckt, hängt überwiegend davon ab, wie wir seine Duftaromen empfinden (retronasal). Diese Weindüfte sind es, die einen Großteil des Genusses ausmachen. Es gehört aber etwas Übung dazu, diese Weinaromen zu erkennen und ggf. sogar zu beschreiben. Dabei weiß jeder Weintrinker, dass Weißweine über gänzlich andere Aromen verfügen als Rotweine. Hier nur ein paar Beispiele:

Weißweine > Ananas / Apfel / Aprikose / Banane / Birne / Feige / Grapefruit / Honig / Orange / Pfirsich / Stachelbeere / Zitrone

Rotweine > Brombeere / Erdbeere / grüne Paprika / Himbeere / Kirsche / Mandel / Minze / Pfeffer / Pflaume / schwarze Johannisbeere / Veilchen / Waldbeeren

Barrique > Bitterschokolade / Butter / Kaffee / Karamell / Lakritz / Leder / Pilz / Rauch / Tabak / Trüffel / Vanille / Zeder



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung Weinprobe Expertentipps - Die Aromen im Wein.

Diese Weinaromen werden in reiner Form in kleinen Flacons zum Schnüffeln angeboten. So könnt ihr und eure Gäste z.B. riechen, wie „Ananas“ oder „Apfel“ isoliert duften. Und dann fällt es wesentlich leichter, diese Aromen im Wein mit vielen weiteren zu erkennen. In einem unserer nächsten Blogs werden wir noch näher auf die Weinaromen eingehen.

Weintrends - leichte Weine

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.



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!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weinproben mit Freunden - Blindproben und Doppelblindproben

Dieser Blogbeitrag handelt zwar auch von Weinproben im Freundeskreis, die aber nur von und mit Weinfreaks veranstaltet werden sollten.

Blindproben:

Ihr kauft z.B. verschiedene Flaschen Weißwein. Das könnten Weine eines Jahrgangs aus einem Anbaugebiet, aber unterschiedlichster Rebsorten sein. Diese kühlt ihr (geöffnet) auf die empfohlene Temperatur. Dann steckt ihr die Flaschen in Kühlmanschetten / Neoprenweinkühler oder Pappmanschetten. Wichtig dabei ist, dass eure Freunde nicht erkennen können, um was für einen Wein es sich handelt. Lasst sie einfach raten. Falls ihr genügend Weingläser habt, könnt ihr natürlich mehrere Weine der verschiedensten Rebsorten zeitgleich servieren. Dann können – mit eurer zarten Hilfe – eure Freunde auch die Geschmacksunterschiede der Rebsorten erschmecken.



Doppelblindproben:

Hier wird die Schwierigkeit für die Teilnehmer nochmals erhöht. Man muss sich quasi den tollen Wein erarbeiten. Für euch als Moderator, der als einziger die verkosteten Weine kennt, ist viel Fingerspitzengefühl gefragt, damit kein Frust bei den Teilnehmern, trotz der fantastischen Weine, aufkommt. Ihr kredenzt wieder verschiedene Weine, diesmal können auch Rotweine zusammen mit Weißweinen verkostet werden (z.B. Riesling, Chardonnay, Blanc de Noir, Spätburgunder, Chianti Classico). Entscheidend ist jetzt, dass alle Weine verdeckt in Gläsern aus schwarzem Glas serviert werden. Die Gäste dürfen also nicht wissen, welcher Wein sich im Glas befindet. Hilfreich ist hier ein dunkler (Wein-) Keller mit Kerzenbeleuchtung. Ihr werdet staunen, wie schwer es ist, allein Rot- von einigen Weißweinen zu unterscheiden.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weinprobe für Fortgeschrittene

In unserem heutigen Blog wollen wir euch vertikale Weinproben vorstellen, also Weinproben für Fortgeschrittene. Dabei werden i.d.R. Weine verschiedener Jahrgänge miteinander verglichen. Das kann ausgesprochen spannend sein! Sucht euch einen bestimmten Wein eures Lieblingsweingutes aus und vergleicht die verschiedenen Jahrgänge. Ihr werdet z.T. enorme Unterschiede erschmecken. Dabei sind das Wetter und die Kunst des Kellermeisters die entscheidenden Faktoren. Folgendes ist aber wichtig: bitte keine Massenweine vom Discounter, da diese meist so gemischt („Cuvée, Verschnitt“) werden, dass sie jedes Jahr gleich schmecken (das ist so „im Sinne des Verbrauchers“ gewollt, funktioniert so z.B. auch bei vielen Whisk(e)ys, Cognacs und Schaumweinen). Macht aber natürlich einen Jahrgangvergleich sinnlos.



In nur beschränktem Maße eignen sich frische Weißweine wie z.B. die meisten Rieslinge (bestenfalls 3 - 4 Jahrgänge vergleichbar). Etwas umfangreicher ist dies z.B. bei Grauburgunder oder Chardonnay möglich. Viele, auch ältere Jahrgänge könnt ihr bei edelsüßen Weinen miteinander vergleichen. Häufig werden jedoch qualitativ gute Rotweine der verschiedensten Jahrgänge verkostet. Dabei werdet ihr auch bei Weinen, die aus mehr als einer Rebsorte bestehen (Cuvée), z.T. beträchtliche Unterschiede herauschmecken. Die Schwierigkeit für eine spontane Weinprobe mit Freunden liegt aber in der Verfügbarkeit. Außer für viel Geld ist es schwer, an verschiedene Jahrgänge eines bestimmten Weines zu kommen. Am leichtesten ist dies häufig beim Winzer selbst möglich. Ansonsten ist dies einer der Anreize für Weinsammler. Sie kaufen jedes Jahr ein paar Flaschen von einem ihrer Lieblingsweine. Zum einen kann man den Reifeprozess des Weines gut verfolgen, aber eben auch spannende, einmalige Weinproben veranstalten. Aber das setzt natürlich ein paar Jahre des Sammelns voraus und natürlich viel Selbstdisziplin, diese leckeren Weine auch über Jahre zu lagern.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Welche Weintemperatur / Trinktemperatur ?

unser heutiges Blogthema ist die „richtige“ Weintemperatur. Wenn ihr eine Weinprobe mit Freunden veranstaltet, sollten alle Weine dieselbe Temperatur haben. Soweit, so logisch, weil sonst kein sinnvoller Vergleich möglich ist. Denn genau wie Cola schmeckt auch Wein nur in einem engen Temperaturfenster optimal. Grundsätzlich sollte jeder Wein gekühlt getrunken werden. Ihr braucht keinen Weinklimaschrank. Ein Kühlschranks reicht allemal aus. Nur solltet ihr alle Flaschen, die an diesem Abend probiert werden sollen, vorher öffnen und testen, ob der Wein grundsätzlich fehlerfrei ist (er darf z.B. auf keinen Fall nach Kork schmecken, o.ä.).

Dann für mindestens
1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Folgende Temperaturen haben sich in der Praxis als brauchbar erwiesen:

Schaumweine 6°-8°C

trockene Weißweine, Rosé 8°- 0°C

Weine mit viel Restsüße (z.B. Auslesen)12°-14°C

Rotweine 16°-18°C



Foto Klaus Rupp

Die Produzenten geben häufiger auf dem rückseitigen Etikett Empfehlungen ab Schaumweine bitte direkt nach dem Einschenken trinken (schon wegen der herrlichen Perlen). Ansonsten den Wein zu ca. $\frac{1}{4}$ in die Gläser füllen. Mit einem Weinthermometer im eigenen Glas die Temperatur messen und mit den Gästen abstimmen, bei welcher Temperatur an diesem Abend alle Weine verkostet werden. Sinnvoll ist, die Weine etwas zu kühl zu servieren. Denn bereits das Einschenken führt zu einer Erhöhung von ca. 2°C. Durch das anschließende Glasschwenken steigt die Temperatur rasch an. Bitte nachkontrollieren! Rotweine brauchen naturgemäß etwas länger, um die optimale Trinktemperatur zu erreichen. Das Warten erhöht aber nicht nur die Vorfreude. Der Wein atmet im Glas, was den meisten Rotweinen geschmacklich zugute kommt. Solltet ihr über ausreichend Gläser verfügen, könnt ihr natürlich auch mehrere Weine bei einer Horizontalprobe gleichzeitig servieren (aber bitte nicht mehr als vier). Dann fällt den meisten der Vergleich der Weine leichter, weil man auch schnell nochmal den „vorigen“ Wein probieren kann.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weinprobe mit Freunden – Tipps worauf achten?

in unserem [ersten Blogbeitrag](#) „Weinproben mit Freunden“ haben wir versucht, euch zu zeigen, wie ihr ohne Vorkenntnisse einfach und preiswert eine tolle Weinprobe veranstalten könnt. Und da alle Gäste mitmachen, seid ihr als Gastgeber völlig relaxt. Ihr solltet nur für saubere Weingläser, frisches Baguette und eine einheitliche Kühlung der Flaschen sorgen. Solche „horizontalen Weinproben“ machen irre Spaß und sind dennoch lehrreich. Heute geben wir euch noch ein paar Tipps, worauf ihr bei den nächsten Weinproben achten könnt bzw. solltet:



Welche und wie viele Gläser?

Ihr findet in unseren Weinblogs weitere [Beiträge zum Thema „Weingläser“](#) („Welches Glas zu welchem Wein?“ „Weingläser im Luxusbereich“). Wenn ihr mit wenig Geld einfach nur Spaß mit euren Freunden haben wollt, kauft euch preiswerte „Degustationsgläser“, gern auch 2. Wahl. Pro Teilnehmer genügt 1 Glas. Stellt einen Krug o.ä. in die Tischmitte. Dann kann jeder den Wein, den er nicht austrinken möchte, dort hineinschütten (so funktioniert das auch bei professionellen Weinproben). Und ihr müsst nicht für jeden weiteren Wein neue Gläser bereitstellen. Jedem Teilnehmer solltet ihr noch ein Wasserglas hinstellen. Es hat sich bewährt, stilles und medium Mineralwasser in ausreichender Menge gekühlt anzubieten (doppelt soviel Mineralwasser wie Wein).



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Warum frisches Baguette?



Erstens schmeckt es gut, dann stillt es den kleinen Hunger und drittens neutralisiert es den Geschmackssinn zwischen verschiedenen Weinen. Wir verwenden vorgebackenes Baguette (z.B. auch Maisbaguette) vom Bäcker, das wir nur noch für 10 min. bei 180°C zu Ende backen. Im nächsten Blog erfahrt ihr mehr über die richtige Weintemperatur.

Flaschengröße beim Wein

Der meiste Wein wird heute in 0,7 l – Flaschen abgefüllt. Diese Größe hat sich durchgesetzt. Es gibt aber auch weitere Flaschengrößen, die durchaus ihre Berechtigung haben. Da wären die „halben Flaschen“ mit 0,375 l Sie sind sehr praktisch für 1 – 2 Personenhaushalte. Für jeden 1 Glas zum Abendessen, lecker und gesund. Es gibt aber auch größere Flaschengebilde mit bis zu 30 l Inhalt. Der Vorteil von größeren Flaschen liegt in der langsameren Reifung und daher längerer Lagerfähigkeit der Weine. Deshalb schmeckt derselbe Wein desselben Jahrgangs in verschiedenen Flaschengrößen z.T. erstaunlich unterschiedlich. Darüber hinaus machen allein schon Magnumflaschen mit 1,5 l richtig Eindruck. Habt ihr gute Freunde zu Besuch, schenkt einfach mal eine Doppelmagnum mit 3 l aus. Die lässt sich gerade noch passabel handhaben. Das ist die Show! Und geleert könnt ihr sie dann als Blumenvase einsetzen. Hier die Flaschengrößen und ihre Bezeichnungen:

- 3 l Jeroboam / Doppelmagnum
- 4,5 l Rehoboam
- 6 l Methusalem
- 9 l Salmanazar
- 12 l Balthazar
- 15 l Nebukadnezar
- 18 l Melchior
- 27 l Primat
- 30 l Midas

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Fortsetzung Flaschengröße beim Wein

Große Weinflaschen sind relativ selten und stets etwas teurer als die entsprechende Anzahl Normalflaschen (1 Fl. Methusalem = 8 Normalflaschen). Der Grund ist der erheblich höhere Preis der Glasflasche selbst und der manuelle Mehraufwand bei der Abfüllung und Lagerung. Gönnst euch mal zu besonderen Anlässen eine große Flasche!



Weintrends Orange Wines

Entschuldigt bitte! Im letzten Blog „Thema Weintrends Orange Wines“ habe ich mich offensichtlich nicht klar genug ausgedrückt. Zumindest folgere ich dies aus euren Nachfragen zum Gärvorgang. Ganz einfach ausgedrückt: bei Weißweinen werden weiße Trauben ausgepresst und ohne Schalen und Kerne mittels Hefe vergoren (aus dem Fruchtzucker wird dann der Alkohol). Bei Rotweinen werden die Schalen und z.T. die Kerne mit vergoren. In den Schalen befinden sich die Gerbstoffe / Tannine und die Farbstoffe, die den Rotwein so herrlich dunkel werden lassen. Das Fruchtfleisch selbst ist auch bei einer roten Traube hell. Bei „Blanc de Noir – Weinen“ (z.B. Illusion 1 von Meyer-Näkel) werden Rotweintrrauben (hier: Spätburgunder) ohne Schalen wie ein Weißwein hergestellt. Die goldene Farbe hat dann einen ganz hellen Rotstich (ähnlich Roséweinen). Bei den „Orange Wines“ wird im Prinzip genau umgekehrt vorgegangen: es werden weiße Trauben wie ein Rotwein bearbeitet, also mit Schalen vergoren.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de



Weintrends - „orangener Wein“ „Orange Wine“ „Natural Wine“

Grundsätzlich handelt es sich hier um Weißwein, der aber wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Trauben werden dabei mit den Schalen vergoren. Die Tannine und Farbstoffe aus den Beerenschalen führen zu einer dunkelgelben bzw. orangenen Farbe des Weins. Der Ausbau ist z.T. sehr unterschiedlich. So geschieht dieser häufig in großen Tonamphoren, die in der Erde vergraben sind. Z.T. wird auf die Verwendung von Schwefel verzichtet oder auf eine Temperatursteuerung. Einige Weingüter setzen auch auf eine Spontanvergärung. So unterschiedlich und experimentell die Produktionsmethoden auch sind, gemeinsames Merkmal ist die Maischestandzeit. Geschmacklich ist die Bandbreite sehr groß. Der Rebsortencharakter geht aber leider immer verloren. Aussehen, Geruch und Geschmack sind z.T. sehr gewöhnungsbedürftig. Da die Weine häufig nicht gerade billig sind, solltet ihr sie nicht als Alltagsweine betrachten. Aber es könnte z.B. ein nettes Thema für einen Freundesabend sein, verschiedene „Orange Wines“ gemeinsam zu verkosten. Viel Spaß!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weintrends vegane Weine und Bio Weine

Aktuelle Trends aus der Weinszene:

„vegane Weine“

Wein ist doch immer vegan oder nicht?

Eben nicht (ganz). Die meisten Weine werden nämlich geklärt, um unerwünschte Trüb-, Schweb-, Farb- und Aromastoffe zu entfernen. Der Wein sieht dann nicht nur klar aus, sondern schmeckt und duftet auch besser. Und dazu wird meistens tierisches Eiweiß verwendet. Soll der Wein also vegan sein, verwendet man pflanzliche Ersatzmittel. Geht auch.



„Bio - Wein“

Im organisch-biologischen Weinbau wird grundsätzlich auf synthetisch hergestellte Pflanzenschutzmittel, Stickstoffdünger, Phosphordünger, Pestizide und Herbizide verzichtet. Dies ist keine neue Entwicklung. Viele renommierte Weingüter produzieren schon immer ihre Weine so, ohne dies auf dem Etikett zu vermerken. Neu ist eher, dass heute Weingüter mit „Bio – Wein“ werben. Noch einen Schritt weiter gehen die Winzer im biologisch-dynamischen Weinbau. Dieser basiert auf den anthroposophischen Grundlagen von Rudolf Steiner und bezieht kosmische Einwirkungen mit ein.

Probiert einfach mal ein paar Weine und bildet euch euer eigenes Urteil!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weinproben mit Freunden – Weinprobe vorbereiten.

Ihr möchtet zusammen mit euren Freunden einen netten Abend verbringen? Aber nicht mit einer DVD, einem Fußballspiel oder Monopoly? Wie wär's mit einer Weinprobe? Dafür braucht ihr kein Experte sein – todsicher nicht! Denn alle testen alle Weine und geben ihr eigenes Urteil ab (ggf. Bleistift & Papier). Und nur das zählt! Wie schmeckt euch dieser Wein? Oder ist der vorherige leckerer? Vielleicht könnt ihr sogar sagen, warum euch der oder die Weine besser schmecken als andere. Und wenn einer glaubt, Zitrusfrüchte zu erkennen, ein anderer aber eher Heu /Gras o.ä., so haben beide für sich Recht! Das ist das tolle! Es kann keine Verlierer geben. Jeder schmeckt und erlebt Wein anders! Lasst euch nichts anderes von Weinpäpsten erzählen! Und mit zunehmendem Alter und häufigeren Proben ändert sich der Geschmack! Das hat aber nichts mit besser oder schlechter zu tun! Wie könnt ihr als Gastgeber vorgehen?

Jeder eurer Freunde bringt eine Flasche seines/ihrer Lieblingsweines mit. Er/sie stellt den Wein kurz vor (Weingut, Rebsorte, Herkunft,...) und anschließend probieren alle ein kleines Glas.



Als Gastgeber müsst ihr nur für (saubere) Weingläser, frisches Baguette und eine korrekte Kühlung sorgen. Ihr bereitet eine Weinprobe zu einem bestimmten Thema vor:

- nur Weine eines Weingutes (verschiedene Rebsorten und Qualitäten eines Jahrgangs)
- nur Weine eines Jahrgangs, einer Rebsorte und/oder einer Region (sogen. Horizontalproben)

Dabei solltet ihr entweder nur Rotweine oder nur Weißweine miteinander vergleichen. Und alle Weine sollten dieselbe Temperatur haben. Wichtig dabei ist, dass ihr alle Flaschen vorher öffnet und kurz überprüft, ob der Wein auch grundsätzlich o.k. ist (z.B. nicht korkt o.ä.). Als Gastgeber könnt ihr neben frischem Baguette (zur Neutralisation) natürlich auch leichte Speisen incl. eines Käsebrettes anbieten. In einem unserer nächsten Blogs werden wir uns mit Vertikalproben, Blindproben und Doppelblindproben incl. der typischen Aromen einzelner Rebsorten beschäftigen. Bis dahin habt aber erstmal viel Spaß mit Weinen im Freundeskreis!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Kultweine Frankreich - deutlich preiswerter als unsere 1 Liga - aber eben auch TOP

in meinen letzten Blogs über Kultweine habe ich euch die 18 Top – Weingüter genannt, die m.E. zur absoluten Weltspitze zählen und dies über viele Jahrzehnte, z.T. sogar Jahrhunderte unter Beweis gestellt haben. Da es keine allgemein gültige Definition oder Rangliste gibt, ist die Zuordnung rein subjektiv und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Wer von euch aber mal Weine dieser Güter genossen hat, wird mir vermutlich zustimmen. Daneben gibt es aber noch eine Reihe weiterer Spitzenweingüter, die z.T. qualitativ ebenbürtige Weine produzieren, aber eben (noch) nicht Kult sind. Diese „2. Liga“ hat den orteil, nicht ganz so teuer zu sein, obwohl...



In Frankreich zähle ich dazu:

Château Cheval Blanc, Bordeaux, St-Emilion
Château La Fleur, Bordeaux, Pomerol
Château Angélu, Bordeaux, St-Emilion
Château Palmer, Bordeaux, Margaux
Château Ausone, Bordeaux, St-Emilion
Château La Mondotte, Bordeaux, St-Emilion
Château Valandraud, Bordeaux, St-Emilion
Joseph Drouhin, Burgund
E. Guigal, Rhone-Tal
Château de Beaucastel, Rhone-Tal
Clos des Papes, Rhone-Tal, Châteauneuf-du-Pape
Château La Nerthe, Rhone-Tal, Châteauneuf-du-Pape

Im nächsten Weinblog gehe ich auf die Spitzenweine aus Italien, den USA, Österreich und Deutschland ein.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Kultweine verschiedener Länder

der letzte Weinblog beinhaltete die besten Weingüter Frankreichs mit ihren Kultweinen. Aber auch in anderen Ländern gibt es herausragende Weine, die Kultstatus erlangt haben. Dabei ist das Preisniveau durchweg niedriger. Nicht billig, aber ihr seid nicht unbedingt auf die Erbtante angewiesen.



Aus Italien:

Antinori, Toskana (Sassicaia, Solaia, Tignanello)

Tenuta dell'Ornellaia, Toskana (Ornellaia, Masseto)

Angelo Gaja, Barbaresco (Sperss, Sori Tildin, Costa Russi)

Aus Spanien:

Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero (Unico)

Dominio de Pingus, Ribera del Duero (Pingus)

Aus Australien:

Penfolds Wines, Südaustralien (Grange)

Aus den USA:

Opus One, Napa Valley

Und aus Deutschland:

Egon Müller, Scharzhof, Saar

Robert Weil, Rheingau

In den kommenden Weinblogs erfahrt ihr mehr über diese faszinierenden Weingüter und ihre traumhaften Weine. Ihr lernt aber auch weitere Spitzenweingüter kennen, die hervorragende Weine produzieren, aber eben nicht Kult sind.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Kultweine die göttlich schmecken

Kultweine - Frankreich - die göttlich schmecken (Teil1)

Dieser Blogbeitrag handelt von den absoluten Topweinen, alle sehr gut und nicht für den täglichen Bedarf gedacht, aber wahre Träume. Kultweine – was zeichnet sie aus? Sie schmecken durchweg unvergleichlich gut, sind aber immer extrem teuer, man kann auch sagen: übersteuert. Aber eben Kult. Sollte man sie kennen? Muss nicht sein. Wenn ihr aber auf Weinfreaks trifft, erleichtert euch ein bisschen Grundwissen die Diskussion auf Nasenhöhe.

Muss man sie getrunken haben, bevor man konvertiert? Unbedingt, wenn ihr zur Fraktion der Biertrinker oder Antialkoholiker wechseln wollt. Ansonsten geht das Leben auch ohne weiter. Die weltweit bekanntesten Kultweine stammen aus Frankreich:

D R C – Domaine de la Romanée – Conti, Burgund
absolut göttliche Weine: La Romanée-Conti, La Tache, Richebourg,
Romanée-Saint-Vivant, Grands Échézeaux und Échézeaux
Château Lafite – Rothschild, Bordeaux, Médoc
Château Mouton – Rothschild, Bordeaux, Pauillac
Château Latour, Bordeaux, Pauillac
Château Margaux, Bordeaux, Margaux
Château Haut – Brion, Bordeaux, Graves
allesamt Premier Cru klassifizierte Güter
Château d'Yquem, Bordeaux, Sauternes, Premier Cru Supérieur
Château Petrus, Bordeaux, Pomerol
Château Le Pin, Bordeaux, Pomerol



Im nächsten Weinblog folgen die Kultweine aus Italien, Spanien, Australien, USA und Deutschland. Überbrückt die Zeit mit leckeren Alltagsweinen. Sie verschönern das Leben ungemein!

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Wein Trends

Aktuelle Trends bei Weinen“ Wo führt der Weg bei Weinen hin?

Qualitätsverbesserung

Auffällig ist der zunehmende Qualitätszuwachs zumindest bei Deutschen Qualitätsweinen. Eine Vielzahl von Winzern bemühen sich erfolgreich um eine Qualitätsverbesserung. Davon bleiben die Preise (leider) nicht verschont. Aus meiner Sicht besteht aber immer noch eine signifikante Diskrepanz zwischen dem Preis für eine sehr gute Flasche Deutschen Weißweins (ca. 20.- bis 40.- €) und dem für rote Bordeauxweine, rote oder weiße Weine aus Burgund (ca. 80.- bis über 200.- €), aber auch eine Reihe hochwertiger roter italienischer oder kalifornischer Weine (ca. 40.- bis 140.- €). Bei den deutschen Rieslingweinen auch renommierter Güter werden immer mehr „feinherbe“ Weine gekeltert. Weine also, die ein wenig mehr Restsüße aufweisen als trockene Weine. Die z.T. recht kräftige Säure dieser Weine führt bei einem etwas höheren Restzuckergehalt (9 – 18 g/l) zu runderen Weinen, die fruchtig und vollmundig schmecken, ohne dass der Wein süßlich wirkt. Viele Verbraucher bevorzugen inzwischen diese „angenehmen“ Weine der mittleren Preislage (oft ca. 6.- bis 12.- €). In den kommenden Weinblogs werden euch weitere Weintrends vorgestellt.



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weinzubehör

Braucht man außer einer Flasche Wein noch Zubehör ?

Jain.

Gute Gläser. Natürlich. Mit Strohalm ist nicht ganz ideal. Tipps findet ihr in unserem Blog. Ein gutes Sommelier Messer ist nicht teuer und eine Anschaffung für ein ganzes Weinleben. Braucht ihr logischerweise nicht, wenn ihr nur Flaschen mit Schraubverschluss köpft.



Ansonsten lässt sich damit die Alukapsel entfernen und der Korken problemlos rausziehen. Sehr sinnvoll ist Drop Stop, eine beschichtete Kunststoffscheibe, die gedreht zur Hälfte in den Flaschenhals gesteckt wird. Und schon kleckert beim Einschenken kein Tropfen Wein mehr auf die Tischdecke. Sehr hausmännerfreundlich gerade bei Rotwein. Für fortgeschrittene Weingenießer lohnt sich eine Weinkaraffe. Diese erfüllt zwei Funktionen. Der Wein wird langsam aus der Flasche in die bauchige Karaffe gefüllt. Dabei wird der Wein vom Bodensatz getrennt. Depot vom Rotwein bzw. Weinstein beim Weißwein sind nämlich kein Genuss. Durch die große Oberfläche in der Karaffe kommt der Wein mit Luft in Kontakt. Gerade jüngere Rotweine gewinnen dadurch z.T. signifikant an Geschmack. Mehr Zubehör braucht ihr nicht.

WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

Weine die fast jedem schmecken

Weinempfehlungen

Gibt es Weine, die praktisch jedem schmecken? Ja!! Gerade, wenn ihr Gäste empfangt, ist es beruhigend, mit den angebotenen Weinen auf der sicheren Seite zu sein.

Meine Vorschläge:

Meyer-Näkel Illusion Eins (Blanc de Noir)

Meyer-Näkel Campo Ardos (Rotwein, Portugal)

Metzger Blanc de Noir

Metzger Duett trocken

Metzger Pink Rosé feinherb

Markus Schneider Kaitui

Markus Schneider Kaitui Sparkling (prickelnd)

Markus Schneider Black Print (Rotwein)

Brancaia Tre (Rotwein, Italien)

Brancaia Chianti Classico Riserva (Rotwein, Italien)

Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico (Rotwein, Italien)

Die aufgeführten Weine schmecken allesamt ganz hervorragend, treffen aber auch einen breiten Geschmack ohne zu polarisieren. Freut euch mit euren Gästen auf diese bezahlbaren Genüsse!



WEINTIPPS UND BLOGBEITRÄGE

von Chefkoch Norbert – www.sexyglasfutter.de

WW.SEXYGLASFUTTER.DE

Impressum

Herausgeber & Domaininhaber

Klaus Rupp - Am Clarenhof 21 - D 50 859 Köln

Norbert Fricke - Glogauer Str. 28 - D 53117 Bonn

Webdesign & Fotos

Klaus Rupp

Rezepte

Norbert Fricke