



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

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



Foto Klaus Rupp

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.

Bis dahin: genießt das Leben mit Freunden und gutem Wein!

Euer Norbert