glas-futter.de
FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Weinproben
Weinproben mit Freunden - Teil 7

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:

Foto Klaus Rupp

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!
Euer Norbert