



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Weingeschmack & Lieblingswein

Bis jetzt kennt ihr unsere Wein Empfehlungen 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.