



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Weinprobe zu Hause mit Freunden

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).



Foto Klaus Rupp

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.

Bis dahin viel Spaß am Leben mit Wein!
Euer Norbert