



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Braucht man außer einer Flasche Wein noch Zubehör?

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.



Foto Klaus Rupp

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.

Euer Norbert