



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Wein präsentieren - mit einer Weinskulptur

diese Frage bereitet vielen Denkfalten, aber eben nur bei Wein, weder bei Mineralwasser noch bei Cola oder Tonic Water. Warum nur? Dabei können heutzutage die meisten Weine genauso „gelagert“ werden, z.B. im Kühlschrank, im Keller, im Vorratsschrank,... Sie sind nämlich nicht für eine längere Lagerung, sondern für den alsbaldigen Trinkgenuss binnen 1 bis 2 Jahren gemacht. Diese Weine haben heute meist einen Schraubverschluss. Entscheidend für den Genuss ist vielmehr die Temperatur beim Trinken. Bei Weiß- und Roséweinen ca. 8°C bis 12°C, bei Rotweinen 14°C bis 16°C. Das sind aber nur Anhaltswerte. Trinkt Wein so, wie er euch am besten mundet. Das ist die korrekte Temperatur (im Glas erwärmt sich jeder Wein ohnehin schnell). Und letztlich mag der eine lieber kältere Getränke, der andere verspürt aber dabei bereits Zahnschmerzen. In einem unserer nächsten Blogs erläutern wir dann für die Weinsammler, welche Weine wie gelagert werden sollten, damit sie besser werden (reifen), statt zu verderben.

Und nun zur Tischdeko, wenn Gäste kommen: Legt doch eine Flasche des für den Abend vorgesehenen Weines in die Mitte des Esstisches, z.B. extravagant in eine Steinskulptur gebettet. Schaut mal genau auf das Foto: wir sind total begeistert von einer solchen „Lagerung“.

Und trinken solltet ihr die „Deko“ auch. Schließlich ist Wein nur ein Getränk, wenn auch ein göttliches...



Weinskulptur:

„Füllhorn“

U  
LLIKATE  
GLAUBITZ

### Material: Diabas (Hessen)

Inspiriert von einem mit Weintrauben gefüllten Füllhorn, wird der Edle Tropfen von Weinreben umrängt. Einzigartig ausgearbeitet, eröffnet dieser „Weinständer“, ob verschlossen liegend lagernd oder geöffnet, dem Wein die Möglichkeit zu „atmen“, eine extravagante Präsentation des Weins, für besondere und einzigartige Momente.