

MADELYNE MEYER

ENDLICH WEIN
VERSTEHEN

Einfach. Klar. Ungefiltert.

atVERLAG

INHALT

Mein Weg zum Wein	6
Einteitung	10

DIE BASICS

Weingläser	14
Serviertemperatur	16
Umgang mit Flasche und Glas	18
Haltbarkeit	19
Dekantieren oder Karaffieren	20
Verschlüsse, Flaschenformen	22
Food and Wine Pairing	25
Rund um den Weingenuss	29
Weinflecken entfernen	33
Lagerfähige Weine	34
Katerbewältigung	36

DEGUSTIEREN

Das Auge	40
Die Nase	42
Fehlernoten	44
Der Gaumen	46
Zucker: Exkurs	48
Süßweine	49
Weinstile oder Weincharaktere	50
Aromakreuz	54
Aromaentstehung	56
Der Gesamteindruck	60

WEINANBAU

- Terroir 64
- Das Rebentleben 76
- Traubensorten 80
- Anbauregionen 89
- Frankreich: Bordeaux, Burgund 90
- Italien: Piemont, Toskana 93
- Spanien 96
- Portugal 97
- Douro und Duero 98
- Schweiz 99
- Österreich 100
- Deutschland 101
- Kalifornien 102
- Argentinien 103

WEINAUSBAU

- Weinherstellung 106
- Rotweinherstellung 112
- Weißweinherstellung 116
- Roséherstellung 120
- Schaumweinherstellung 124
- Gaumeneffekte 133
- Philosophien des Weinanbaus 137

ANHANG

- Glossar 148