



Kolping Marienfeld

Weinprobe

Vier Weine zum probieren

Die meisten Weinproben verlaufen nach einem festen Schema: Zuerst wird der Wein betrachtet, dann wird an ihm gerochen, und erst zuletzt darf man ihn trinken. Wir möchten mit Euch zwei Rot- und zwei Weißweine probieren und ins Gespräch kommen.

Die Optik des Weins: Farbenlehre

Die Beurteilung eines Weines beginnt nicht etwa mit einem kräftigen Schluck. Nein, zuerst wird der [Wein](#) in seinem Glas geschwenkt. Dabei entstehen die sogenannten Tränen: Der Wein läuft in dickflüssigen Tropfen die Glaswand herunter. Je mehr Wein am Glasrand herunter läuft, desto gehaltvoller ist er. Danach wird tief ins Glas geschaut: Farbton und Farbintensität sagen schon eine Menge über den Wein aus.

Beurteilung des Geruchs: die „Nase“

Als nächstes kommt der Geruchssinn zum Einsatz: Halten Sie ihre Nase tief ins Glas und ziehen Sie den Duft des Weins gleichmäßig ein. Bei der Beschreibung des wahrgenommenen Geruchs nehmen Sie am besten vertraute Gerüche und Metaphern zu Hilfe: Wein kann durchaus nach Honig, Teer oder Lakritze riechen.

Beurteilung des Geschmacks

Jetzt endlich kommt der Geschmackssinn dran. Der Geschmack eines Weines kann am besten beurteilt werden, wenn er zuerst geschlürft und dann etwas im Mund behalten wird. Indem der Wein im Mund mit der Zunge hin und her bewegt wird, intensiviert sich das Geschmackserlebnis. Fachleute nennen das „den Wein durchkauen“.

Datum: Donnerstag, 01.12.2022
Preis: 10€ pro Person
Leistungen: Vier Weine, Wasser, Brot und Käse werden gereicht

Es gelten die 2 G – Regelungen, genesen oder geimpft.

Auskünfte und Anmeldungen bei:

Hermann Heitmann
Tel. 05247 80418
Handy: 0151 1055 6462
E - Mail: Herr.heitmann@web.de

Friedhelm Thüte
Tel. 05247 5187
Handy: 0151 230 450 18
E - Mail: Fthuete@t-online.de

Anmeldungen bis spätestens 17.11.2022