

Unsere Weinkarte

Unsere Getränke

Wie der geneigte Gast sicherlich bald bemerken wird, haben wir unsere Getränke in mehrere Sektionen eingeteilt. Da wir in einem Wein-Paradies leben ist diese natürlich zwangsläufig ein wenig weinlastig geworden. Aber deswegen nicht minder genüsslich.

Im folgenden Abschnitt listen wir die einzelnen Partner- Weingüter mit ihren kleinen aber feinen Spezialitäten , die man normalerweise in der Flasche findet. Hier können Sie genussvoll mal diverse Tropfen auch im Achtel-Glas probieren und für sich einen Favoriten wählen. Natürlich sind alle unsere Weine in unserer Vinothek käuflich zu erwerben als Wegzehrung für den Nach-Hause-Weg oder als Geschenk für die Lieben daheim und in der Ferne.

Für alle diejenigen unter uns, bei denen es sich immer noch nicht festgesetzt hat, dass wir in Gottes Weinland leben und der Wein, speziell der Schoppen Riesling-Schorle, rechtlich dem Brot gleich gestellt sein sollte, haben wir diesen Abschnitt creiert. Hier findet der engagierte **Hopfen-Fan** ein etwas **bierigeres** Angebot.

Wenn es dem zechfreudigen Gast nach all dem deftigen Zeugs nach einem **Digestif** gelüftet, so kann er hier getrost die Suche nach einem Gedankenbeschleuniger oder Peristaltikstarter (Verdauerli schwyz, Verrisserli alem., Zerhacker nordd. oder wie auch immer) aufnehmen. Die ausführliche Liste aller Naschereien nach dem Mahle liegt auf dem Tisch oder überreichen wir gerne.

Für alle diejenigen, die etwas „Promillefreies“ bevorzugen oder nur nach dem vielen „trockenen“ Wein etwas durstig geworden sind, halten wir etliche Getränke parat, die diesem Anspruch gerecht werden sollten.

Natürlich wird diese Liste ständig erneuert, geändert, überarbeitet oder was sonst auch immer. Kurz es lohnt sich immer mal wieder genauer nachzulesen und dann fündig zu werden. Getreu dem ebay-Motto 3,2,1 ... meins!

Sekt und Secco

Glas

Flasche

Von Buhl, Reserve, brut

0,75L 35,00 €

Ein Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay-
das sanfte Geschwisterchen des Riesling brut. Betörende Aromatik von Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss. Am Gaumen zart cremige Textur, druckvoll und langes Finale.
VdP Weingut Reichsrat von Buhl

2021 Hambacher Riesling Sekt brut

0,75L 22,00 €

Klassischer Sekt mit einem reinen Strukturbild
Weingut Seiberth, Hambach

Heim's Excellence Pinot dry rosée

0,1L 4,70 €

0,75L 26,00 €

Pfälzer Sonne im Glas! Ein fruchtig leichter Sekt mit Geschmack von reifen Erdbeeren.
Der Pinot ist ein Erzeugnis ausgewählter Weine der Pinotfamilie aus der Pfalz.
Heimsche Sektkellerei, Neustadt

BeRizzi Traubensecco

0,1L 2,20€

0,75L 16,00 €

Saft aus Müller-Thurgau Trauben mit Kohlensäure verperlt.
Heimsche Sektkellerei, Neustadt

Secco

Rizetti cuvée Secco

0,1L 2,60€

0,75L 19,00 €

Trocken, mit spritzig, frischer lang anhaltender Perlung.
Weingut Seiberth, Hambach

VdP Weingut Karl Schäfer, Secco

0,1L 5,00€

0,75L 34,00 €

Wenn irgendwo der Begriff Spassbrause erst wirken soll, dann mit diesem Secco. Leichter Secco mit blumig, frischem Bouquet von Zitronen und Holunder-Blüten, die von einem ordentlichem Touch exotischer Früchte von Ananas und Limette verfeinert werden.
VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim

Unsere Schorleschoppen

	0,2l	0,5l
Rieslingschorle	3,00 €	5,50 €
„Müller“chorle	2,30 €	5,00 €
Weißherbstchorle (Portugieser Weißherbst)	2,30 €	5,00 €
Schorle „Rot“ (Portugieser Rotwein)	3,00 €	5,90 €
Sauvignon-Blanc-Schorle (vgl Sommer-Schorle)	4,00 €	7,00 €
Burgunder Schorle (Weißburgunder/Grauburgunder)	4,50 €	7,00 €
Trollschoppen		11,00 €

Rieslinge

Glas

Flasche

Pfälzer Lebenselixier

0,25 L 4,50 €

1 L 16,00 €

2021 HAMBACHER SCHLOSSBERG, Riesling, trocken

Weingut Johann Müller, Hambach

A 12,0/S7,2/Z3,4

2021 Riesling „Steinreich“, halbtrocken

0,25 l 7,50 €

0,75 L 21,00 €

Kräftige Struktur, Zitrus und Apfel

Weingut Johann Müller, Hambach

A 12/S7,1/Z17,4

2020 Haardter Riesling, trocken

0,25 l 7,60 €

0,75 L 21,00 €

Gelbe Steinfrüchte, mineralisch unterlegter Abgang

VDP-Weingut Müller-Catoir, Haardt

A 12,5/S7,8/Z3,6

2021 Riesling Gutswein, trocken

0,25 l 8,00 €

0,75 L 24,00

In der Nase treffen heimische gelbe Früchte wie Birne und Aprikose auf reife Zitronenaromen. Frisch, belebend gepaart mit einer harmonischen Säure. Ein sehr lange Nachhall begleitet die würzigen und fast salzigen Komponenten.

Weingut JJ Berizzi, Edenkoben

A 12,5/S7,2/Z3,8

NEU

2021 Riesling „Bundsandstein“, Ortswein, trocken

0,25 l 9,00 €

0,75 L 26,00 €

Feine Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrone

Elegant mit filigran, mineralischer Länge

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 12,5/S8,1/Z3,3,1

2021 Riesling „Am Kirchenberg“, trocken

0,75 L 36,00 €

Goldene Kammerpreismünze 2020

Fülliger, barocker Rieslingtyp mit intensiver reifer Frucht

Weingut Georg Naegele, Hambach

A 12,5/S8,2/Z5,2

Rieslinge

Glas

Flasche

2022 Riesling „Bone dry“, trocken

0,25l 9,10 €

0,75l 27,00 €

So riecht und schmeckt die Mittelhaardt, Steinobst und Zitrus im Paarlauf, animierend, Trinkfluss mit Tiefgang.

Weingut von Buhl, Deidesheim

A 12/S 7,3/Z 2,8

NEU

2019 Bad Dürkheimer „Fuchsmantel“, trocken

0,75l 41,00 €

VDP ERSTE LAGE, QUETSCHENBAUM

Besondere Terrasse in der Lage Wachenheimer Fuchsmantel

Im Mund mit sehr präsent mit leichtem Moussieren und

einer deutlichen Säure mit leicht adstringenten Noten

Spannende gelbe Frucht von reifer Zitronenschale, Pfirsich und getrocknete Ananas

VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim

A 12,5/S 7,6/Z 0,4

Unsere „leichten“ Weißen

2020 Silvaner, trocken, QbA

0,25l 3,90 €

1l 15,00 €

pikant und ausgewogen,

Weingut Seiberth, Hambach

A 12,5 | S 7,2 | Z 6

2020 Müller-Thurgau, QbA

0,25l 3,10 €

1l 12,20 €

Weingut Seiberth, Hambach

A 11,0 | S 5,7 | Z 23,2

2021 Cuvée „Ajooh“, trocken

0,25l 7,50 €

0,75l 21,00 €

konsequent und klar wie die semantische Bedeutung des Wortes

im Pfälzischen, aber genauso vielschichtig!

Kurz - Pfälzisch für Beginner und Fortgeschrittene!

Eine Cuvée aus Riesling, Kerner, Scheurebe

A 12,5/S 6,4/Z 6,5

Burgunder

	Glas	Flasche
2021 Weißer Burgunder, trocken Birne, Kräuterblume, Ananas, elegant kräftig Weingut Ohler, Gimmeldingen <i>A 13/S 6,2/Z 5,7</i>	0,25 L 7,00 €	0,75 L 20,00 €
2021 Weißburgunder, Gutswein, trocken Saftig und kraftvoll mit feinen Aromen von gerösteten Nüssen, Mandeln und Birnen Weingut JJ Berizzi, Edenkoben <i>A 12/S 6,0/Z 4,4</i>	 0,25 L 8,40 €	0,75 L 24,00 €
2021 Weißer Burgunder Gutswein, trocken Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack weich und kräftig Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 13/S 6,6/Z 3,5</i>	0,25 L 7,20 €	0,75 L 21,00 €
2021 Grauburgunder, trocken Südfrüchte kombiniert mit harmonischer Säure Weingut Seiberth, Hambach <i>A 13,0/S 5,4/Z 5,6</i>	0,25 L 5,50 €	0,75 L 16,00 €
2022 Grauburgunder, Kabinett, feinherb Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack Weingut Eugen Müller, Forst <i>A 11,5/S 6,8/Z 11,5</i>	0,25 L 8,00 €	0,75 L 23,00 €
2021 Chardonnay Spätlese, trocken Reifer, gelber Apfel, großer Körper Weingut Seiberth, Hambach <i>A 13,5/S 7,0/Z 7,5</i>	0,25 L 5,90 €	0,75 L 17,00 €
2020 Chardonnay, trocken Sieben Monate sur lie im Barrique vergoren, zartes Aroma von Melone und Grapefruit, feine Säure, butterig-schmelziger Abgang Bio Weingut Stortz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 143,5/S 4,5/Z 4,6</i>	0,25 L 7,60 €	0,75 L 22,60 €

Burgunder

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
2021 Sauvignon Blanc, trocken Typisch grüne Paprika und Stachelbeere Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12/S 7,2/Z 6,4</i>	0,25L 4,50 €	0,75L 12,00 €
2021 Sauvignon Blanc „MOONLIGHT“, trocken Holunder und Duft von schwarzen Johannisbeerblättern Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12/S 6,1/Z 8,9</i>	0,25L 7,50 €	0,75L 22,00 €
2021 Sauvignon Blanc, trocken Strahlender Duft nach Holunderblüte und exotischen Früchten, dichter und voller Geschmack mit animierender frische und Länge Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 12/S 7,4/Z 4,1</i>	0,25L 8,60 €	0,75L 24,60 €
2020 Auxerrois, trocken Spontan vergoren, feine Aromen von Willamsbirne Und Haselnuss cremig-schmelzend erfrischender Burgunder Bioweingut Storz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 13/S 5,6/Z 1,9</i>	0,25L 6,30 €	0,75L 18,00 €
2021 Blanc De Noir, trocken Bringt die Eleganz des Spätburgunders mit Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12 /S 7,1/Z 7</i>	0,25L 7,50 €	0,75L 22,00 €
2021 Spätburgunder Blanc de Noir „1832“, trocken Er ist geprägt von klaren Fruchtaromen aus weißem Pfirsich und weißen Johannisbeeren. Eine milde Säure macht ihn zu einem geschmackvollen Sommerwein. Weingut Müller Kern <i>A 12,0/S 7,3/Z 4,5</i>	0,2L 8,00 €	0,75L 23,00 €

Weißherbst und Roséweine

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
2021 Portugieser Weißherbst	0,25L 3,70 €	1L 14,00 €
Leicht und frisch Weingut Seiberth, Hambach A 11,5 S 6,1 / Z 7,3		
2022 Cuvée Rosé, trocken	0,25L 8,00 €	0,75L 24,00 €
Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und St. Laurent Duft nach schwarzer Johannisbeere, cremig dicht und lang im Geschmack, vegan Weingut Corbet, Diedesfeld A 12,5% / S 5,8 / Z 3,7		
2021 Rosé, trocken	0,25L 7,50 €	0,75L 22,00 €
Sommerbeeren, Erdbeerfrische, lebendiges süße säure Spiel Weingut Ohler, Gimmeldingen A 12,5 / S 5,4 / Z 5,1		
2022 Rosé fumé, trocken	0,25L 9,50 €	0,75L 28,00 €
Brillant leuchtender lachsfarbener Rosé. Eine ausgewogene Cuvée von Spätburgunder und St. Laurent. Am Gaumen spielen zart beerige Aromen umgeben von angenehmer Säure und einer rauchiger Note. Ein anspruchsvoller Rosé der super zum BBQ passt. Weingut JJ Berizzi, Edenkoben A 12 / S 6,1 / Z 1,5		

Gewürztraminer und Süßweine

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
2021 Gewürztraminer, trocken	0,25 L 6,50 €	0,75 L 18,00 €
Ein typischen Duft nach Rose und Muskat. Im Geschmack feine weisse Blüten und frische Kräuter, wunderbar intensiv und doch harmonisch Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 12,4 / S 6,5 / Z 6,5</i>		
2021 Gewürztraminer, lieblich	0,25 L 6,80 €	0,75 L 19,50 €
Feine Rosenduftaromen mit einem Hauch von Ananas und Melone elegant ausgeglichenes Säurespiel Weingut Müller Kern <i>A 10,5 / S 6,3 / Z 40,2</i>		
2021 Rieslaner-Fass 25, süß	0,25 L 7,50 €	0,75 L 21,00 €
Für die besonderen süßen Momente im Leben Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 10 / S 7,5 / Z 52</i>		
2021 SONNENTROPFEN Riesling, feinherb	0,25 L 9,20 €	0,75 L 27,00 €
Eleganter, fast süßlicher Duft von kleinen roten Äpfeln, Limettenschale und Ananas. Dazu gesellen exotische und leicht würzige Noten von etwas Ingwer und Thai Basilikum. Im Mund leichtes Moussieren und frisch. Die reife Säure ist präsent. VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim <i>A 10,5 / S 9,3 / Z 22,8</i>		
2019 MUSKATELLER, Haardt, trocken		0,75 L 30,00 €
Strahlkraft und glasklare Aromen von frischen, grünen Äpfeln und kühlen Muskatnoten prägen den mit einer feinen Säurestruktur und lebendigen Saftigkeit ausgestatteten Haardter Muskateller. VDP Weingut Müller Catoir, Neustadt Haardt <i>A 12,5 / S 7,7 / Z 4,9</i>		

Rotweine

Glas

Flasche

2021 Portugieser Rotwein, mild

0,25L 3,50 €

1L 13,00 €

Qualitätswein, leicht und frisch

Weingut Seiberth Hambach

A 12,5/S 4,6/Z 4,3

2019 Dornfelder, Hambacher Rebstöckel Rotwein, trocken

0,25L 6,50 €

0,75L 18,50 €

Hier funkelt ein kräftiges, dunkles Rot im Glas. Ein wärmender Duft von schwarzer Johannisbeeren.

Am Gaumen ist er würzig mit leichtem Holz- und Raucharoma, vollmundig und ausdrucksstark.

Weingut Friedrich, Hambach

A 12,5/S 4,9/Z 6,1

BIO

2020 Spätburgunder Hambacher Schlossberg, trocken

0,25L 7,00 €

0,75L 20,00 €

Schönes Fruchtspiel, ausgewogene Tannine. Dieser Wein hat eine feinen,

aber dichten Körper mit seidigen und weichen Tannine. Sehr schön ausgewogenes Spiel zwischen

Frucht und Gerbstoffen. Hauptaromen: Schwarze Johannisbeeren, Tabak und Kirsche

Weingut Friedrich, Hambach

A 12,5/S 4,8/Z 5,8

BIO

2021 Spätburgunder Rotwein, trocken Qualitätswein

0,25L 9,00 €

0,75L 26,00 €

Leuchtendes Ziegelrot weckt die Vorfreude auf den samtigen und kraftvollen Trinkgenuss. Dezentere Röstaromen ergänzen die fruchtige Frische..

Weingut Schwarztrauber, Mußbach

A 13,5/S 5,1/Z 0,3

2020 Spätburgunder-S-, trocken, Diedesfelder Johanniskirchel

0,75L 31,00 €

Dieser samtige Spätburgunder stammt aus unseren besten Lagen.

Er zeigt in der Nase subtile Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirschen.

Würzige Noten und im Geschmack ist er stoffig, lang mit einer seidigen Struktur. Vegan

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 13,5/S 5,0/Z 0,1

2018 Herzog Spätburgunder, trocken

0,75L 49,00 €

VDP Erste Lage

Der Spätburgunder aus dem Haardter Herzog zeigt in der Nase einen feinen Duft von dunklen Waldfrüchten, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, sein gehaltvoller Körper wird bis zum vielschichtigen Abgang von einer eleganten Tanninstruktur getragen.

VDP Weingut Müller Catoir, Neustadt Haardt

A 13,05/S 5,0/Z 0,4

NEU

Sankt Laurent, Merlot, Syrah

	<i>Glas</i>	<i>Flasche</i>
2021 Merlot, trocken	0,25 L 8,00 €	0,75 L 24,00 €
Goldene Kammerpreismünze 2020 Anklänge von Pflaume, Pfeffer und frischen Kräutern. Samtig, fruchtig und weich. Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 13,7/S 5,7/Z 5,1</i>		
2021 Sankt Laurent, trocken	0,25 L 9,00 €	0,75 L 26,00 €
Ein Wein wie ein Waldspaziergang. Fruchtige Waldbeeren, würzige Kräuter und ein Hauch von Süßholz und Walnuss machen Lust auf einen vielseitigen Essens- und Wanderbegleiter. Weingut Schwarztrauber, Mußbach <i>A 13/S 5,1/Z 0,3</i>		
2017 Syrah, trocken		0,75 L 40,00 €
23 Monate im Barrique gereift. Kräftig würzige Aromen gepaart mit fruchtigem Cassis, leicht pfeffrig, intensive Holznote, gut strukturierter Rotwein, mit viel Potenzial. Bio Weingut Storz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 14,0/S 6,2/Z 7,0</i>		
2018 Fuchsteufelsrot Samtrot, trocken		0,75 L 51,00 €
Dunkles Rot. In der Nase reife, schwarze, Kirschen, Holunderbeeren und getrocknete Pflaumen. Im Mund überraschend weich mit süßlich würzigen Noten von Anis, Vanille, die von herbem Kakao abgerundet werden Im Gaumen fruchtige Beeren, etwas Tabak und schokoladige Röstaromen. VdP Weingut Karl Schäfer, Bad Dürkheim <i>A 12/S 5,4/Z 0,2</i>		

NEU

Rotcuvées

Glas

Flasche

2021 Ajooh Rot, trocken

0,25 L 7,50 €

0,75 L 21,00 €

Merlot, Syhra, Cabernet Sauvignon

Konsequent und klar wie die semantische Bedeutung des Wortes im pfälzischen, aber genauso vielseitig. Ajooh ist urpfälzisch, na klar!, -selbstverständlich.

100%.....Spass im Glas AJOOH!

Weingut Schäffer, Hambach

A 13/S 65,1/Z 3,8

2020 Zartbitter, trocken

0,75 L 35,00 €

Rubinrot präsentiert sich der Wein im Glas und verströmt einen fruchtigen,

leicht pfeffrigen Duft von roten Beeren mit einem Hauch von Vanille, feine toastig-röstige Aromen verleihen dem Wein eine angenehm kühle Nase. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Weingut Schäffer, Hambach

A 13,5/S 55,2/Z 3,0

2021 Corax, trocken

0,25 L 8,80 €

0,75 L 26,00 €

Geschmeidiges Rotweincuvée aus geringen Erträge unseres St. Laurent und Cabernet Sauvignon.

Feine Noten dunkler Beeren und etwas Kakao, samtig, würzig im Geschmack.

Ausgezeichnet mit Silber (87/100 Punkte) im Deutschen Rotweinpreis 2022 von VINUM

Weingut Corbet, Diedesfeld

A 13,5/S 55,5/Z 0,4

Das kleine „Schwarze“ nach dem Essen

Kaffee 3,50 €

Unsere Hausmischung ist ein Kaffee, der einfach immer schmeckt. Mittelkräftig und rund im Geschmack und mit würzigem Aroma ist er unser „Crème“

Kaffee groß in der „Boule“ 4,00 €

Espresso 2,90 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee „Café au lait“, groß 3,90 €

Latte macchiato 3,90 €

Espresso macchiato 3,60 €

Heiße Schokolade 3,90 €

Tasse Tee 3,00 €

Hopfengebrautes aus der Pfalz in der Flasche

Mayer's Pilsener Premium	0,33 l	3,80 €
hopfenbetonter Antrunk, frisch, rezent, leicht anhaltende Bittere		
<i>A 4,8% StW 11,4% Be 30 F 6</i>		
Mayer's Pfalzstoff	0,33 l	3,80 €
herbfrisch, betontes Hopfenaroma, süffig, rund		
<i>A 5% StW 11,8% Be 28 F 6</i>		
Mayer's Kellerbier	0,33 l	3,80 €
naturtrübes Pilsener, Typ ähnlich, etwas vollmundiger, mit leichter Hopfennote		
<i>A 4,8% StW 11,4% Be 30 F 6</i>		
Mayer's Hefeweizen hefetrübes Weissbier,	0,5 l	3,90 €
typisch fruchtiges Weizenaroma, rezent, vollmundig, geringe Hopfung, leichte Hefenote		
<i>A 5,3% StW 12,5% Be 15 F 12</i>		
Saisonbier (Frühlings-, Sommer-, Weihnachtsbier)	0,5 l	3,90 €
Mayer's Helles,	0,5 l	3,90 €
Untergärig, fein vermälzte Gerstevon der regionalen Mälzerei besticht durch den süffig-getreidigen Charakter diesen hellen Bieres. Angenehm milder Hopfen aus der Hallertau verleiht dieser Spezialität eine be- sondere Frische.Vom Charakter her ein helles Vollbier.		
<i>A 5,1 % StW 11,8% Be 10 F 6</i>		
Mayer's Radler	0,5 l	3,50 €
<i>A 2,5% StW 7% Be 12 F 6</i>		
Weizenradler	0,5 l	4,10 €
Für Autofahrer und andere Vorsichtige halten wir auch die „bleifreie“ (alkoholfreie) Version parat:		
Mayer's Hefeweizen	0,5 l	4,10 €
Weissbier, aber alkoholfrei und schmeckt!!		
<i>A 0,2% StW 12,54% Be 12 F 15</i>		
Mayer's Alkoholfrei Premium	0,33 l	3,80 €
<i>A 0,5% StW 7% Be 25 F 6</i>		

A - Alkohol | StW - Stammwürze | Be - Bittereinheit | F - Farbe

Digestifs

Wir führen Edelbrände von der Brennerei Scheibel und ein paar
ausgesuchte Spezialitäten
Verlangen Sie unsere Digestif-Karte

Alles ohne Alkohol

Elisabethen Quelle Flasche 0,25 l	2,50 €
Elisabethen Quelle Flasche 0,7 l	5,00 €
<i>(beide Größen medium oder still)</i>	
Coca Cola, Fanta, MezzoMix Flasche 0,33 l	3,80 €
Orangina Flasche 0,25l	3,60 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,2 l	3,10 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,5 l	5,50 €
davon Schorle 0,2 l	2,90 €
oder 0,5 l	4,90 €
Apfelschorle,	
Glas 0,2 l	2,90 €
Glas 0,5 l	5,50 €
1 Fl. 0,75 l	6,50 €
Apfelsaft pur 0,2 l	3,10 €
oder 0,5 l	5,50 €
Traubensaft rot,weiss 0,25 l	3,10 €
Traubensaft rot,weiss 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,25 l	2,90 €
oder 0,5 l	5,50 €

„Degustieren“ ist das selbe wie probieren, schmecken, testen. Hat nichts mit versalustieren zu tun (die derbere Form von verlustieren = sich amüsieren, vergnügen) , aber auch nichts mit degoutieren(= verabscheuen etc). Verwandt ist es mit Goutieren (frz. goûter = genießen, kosten) kommt aber von gustare (ital. = kosten, probieren) und das sollte auch ihr Motto sein

Wein trinken soll in erster Linie Freude machen! Machen Sie aus alledem bloß keine Wissenschaft. (Es gibt schon genug, die damit ihr Unwesen treiben.)

Jeder kann ohne Vorwissen Wein probieren

Stellen Sie sich vor, Sie werden nach einem Essen gefragt, wie es Ihnen geschmeckt hat. Kein Mensch käme auf die Idee mit „Weiß ich nicht. Dafür kenne ich mich zu wenig mit Essen aus“ zu antworten. Genau so unvoreingenommen, wie Sie äußern, ob Ihnen ein Essen schmeckt oder nicht, können und sollten Sie das auch mit Wein machen. Jeder kann Wein probieren und beurteilen. Warum auch nicht?

Dennoch ist es überaus hilfreich zu wissen, worauf man beim Wein probieren achten kann, um für sich selbst zu erkennen, warum ein Wein schmeckt, sich darüber mit anderen austauschen zu können und das nächste Mal beim Weinhändler zu wissen in welche Richtung man sich weiter durch die weite Welt der Weine probieren möchte. Ob einem ein Wein schmeckt oder nicht, hängt dabei von folgenden Kriterien ab:

Klingt erst einmal paradox, dass das Aussehen des Weines mit beeinflusst, ob Ihnen ein Wein schmeckt. In der Tat ist es aber so. Ein schön angerichtetes Essen schmeckt doch auch besser als eine lieblos auf den Teller geworfene Mahlzeit. **Achten Sie einmal darauf, ob ein Wein klar ist oder eher matt oder sogar trüb.** Dann beurteilen Sie die Farbintensität. Ein Wein der tiefrot oder kräftig goldgelb ist, macht doch schon im Auge einen besseren Eindruck, als ein Wein mit blasser, unscheinbarer Farbe.

Der Farbton ist ebenfalls wichtig. Er lässt Hinweise zu auf das Alter des Weines (je mehr es in Richtung Brauntöne geht, um so reifer ist z.B. ein Rotwein) und auch auf die Art des Ausbaus.

Benetzen Sie die Glasinnenwand und schauen Sie sich das Bild an, das entsteht, die Fadenstrukturen nennt man auch Fenster. Je nach Zähigkeit lassen sich die natürlichen Glykole, Glycerine beurteilen.

Nase

Nachdem Sie sich den Wein bewusst auf Klarheit, Farbtiefe und Farbton angeschaut haben, nehmen Sie einmal eine kräftige Nase. Riechen Sie am Wein. Ist die Nase angenehm und reintonig, oder sind da auch störende Bestandteile drin?

Ist die Nase kräftig oder kaum wahrnehmbar?

Können Sie evtl. sogar bestimmte Früchte oder andere Gerüche assoziieren? erinnert Sie die Nase eher an Früchte, an Blumen, Gemüse, Gewürze, Holz oder an einen Pferdestall (?!?!? kommt aber in der Tat oft vor). Speck oder ledrige Aromen.

Ist das Geruchsspektrum eher langweilig oder vielfältig und spannend?

All das bestimmt, ob der Geruch Ihnen angenehm vorkommt oder eher nicht. Es gibt Weine, die riechen nach nichts, andere sind dermaßen angenehm und vielfältig, dass man ewig nur dran riechen möchte, andere wiederum haben eine geradezu abstoßende Nase.

Um den Geruchseindruck zu verstärken, kann man das Glas in kreisenden Bewegungen bewegen, um die Innenwand des Glases komplett mit Wein zu benetzen. Wenn Sie Angst haben etwas zu verschütten, lassen Sie Ihr Glas einfach auf der Oberfläche der Tischplatte kreisen.

Im Mund

Nachdem Sie die Nase (hoffentlich) genossen haben, nehmen wir einen Schluck. Ruhig einen großen, damit der Mund ausgefüllt ist. Was empfinden Sie jetzt? **Welchen Eindruck zwischen nur Wasser (neutral) oder nur Wein haben Sie Können Sie Süße spüren? (Restzucker oder Süße) Prickelt der Wein wie Mineralwasser (Kohlensäure)? Spüren Sie Säure? Ist die Säure sauer oder eher geschmeidig und harmonisch? Ist sie kräftig oder eher flau?**

Insbesondere bei Rotweinen spüren Sie evtl. die Gerbstoffe (Tannine). Bei jungen gerbstoffreichen Rotweinen erleben Sie Tannine dadurch, dass Ihre Zunge und Ihr Gaumen pelzig und taub werden. Gerbstoffe können grob oder fein sein. Vergleichen Sie einmal verschiedene Weine. Ich glaube, recht bald wissen Sie, was ich damit meine.

Im Mund können Sie Bitterkeit spüren. Ein Wein kann alkoholisch (wie Branntwein) wirken.

Ein Wein schmeckt Ihnen dann, wenn alle Komponenten in einem angemessenen Verhältnis zueinander vorhanden sind. Nicht zu viel und nicht zu wenig Säure; nicht zu viel und nicht zu wenig Gerbstoffe usw. Wenn die „Mischung“ stimmt, dann schmeckt Ihnen der Wein. Man spricht dann von einem ausgewogenen oder gut balancierten Wein.

Vom Abgang ist immer wieder die Rede, wenn es um die Beurteilung von Wein geht. Man kann auch sagen „Länge“ oder „Nachhaltigkeit“.

Der berühmte Abgang

Letzteres trifft es meiner Meinung nach am besten. Es geht einfach um die Frage, wie nachhaltig der Wein einen Eindruck im Mund (nicht im Hals) hinterlässt. Wie lange dauert es, bis die Wirkung der Aromen nachlässt und sich der Speichelfluss normalisiert. Den Abgang kann man in Sekunden messen. Die Spanne reicht von nicht vorhanden bis zu 10 oder 20 Sekunden. Je länger, desto bleibender das Erlebnis; um so besser ist der Wein.

