

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 allem., 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!

Unsere Schorleschoppen

	0,2l	0,5l
Rieslingschorle	2,50 €	4,50 €
„Müller“chorle	2,10 €	4,50 €
Weißherbstschorle (Portugieser Weißherbst)	2,50 €	4,50 €
Schorle „Rot“ (Portugieser Rotwein)	2,60 €	4,90 €
Sauvignon-Blanc-Schorle (vgl Sommer-Schorle)	4,00 €	6,50 €
Trollschoppen		11,00 €

Rieslinge

	Glas	Flasche
Pfälzer Lebenselixier 2019 HAMBACHER SCHLOSSBERG, Riesling trocken Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12,0/S7,2/Z3,4</i>	0,2L 3,80 €	1L 15,00 €
2019 Riesling-Kerner, feinherb Feinfruchtig mit einer markanten Säure, Weingut Weegmüller, Haardt <i>A 12,5/S6,7/Z13,4</i>	0,2L 3,90 €	1L 15,10 €
2019 Riesling trocken, Grüner Apfel, Quitte, Limone sehr spritzig frisch Weingut Hellmer, Mußbach <i>A 12/S7,5/Z6</i>	0,2L 4,50 €	1L 17,00 €
2019 Riesling „Steinreich“ Kräftige Struktur, Zitrus und Apfel Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12/S7,4/Z12,2</i>	0,2L 5,10 €	0,75L 19,00 €
2018 Riesling „Am Kirchenberg“ trocken Goldene Kammerpreismünze 2017 Fülliger, barocker Rieslingtyp mit intensiver reifer Frucht Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 13,3/S7,6/Z7,6</i>		0,75L 38,90 €

Rieslinge

	Glas	Flasche
2019 Riesling „Bundsandstein“ trocken, Ortswein Feine Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrone Elegant mit filigran, mineralischer Länge Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 12/S7,6/Z4,1</i>	0,2L 5,40 €	0,75L 20,00 €
2018 Riesling „Vom Gelben Fels“, trocken filigrane Art, schöne Mineralität Weingut Weegmüller, Haardt <i>A 12/S7,6/Z5,8</i>	0,2L 4,90 €	0,75L 18,00 €
2016 Bad Dürkheimer „Fuchsmantel“ 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 <i>A 12,5/S6,8/Z4,4</i>		0,75L 45,00 €
2019 Riesling trocken, Ruppertsberger Nußbien Komplexer Riesling von Terroir des Ruppertsberger Nußbien. Zitrusfrüchte und Pfirsichnoten im Einklang mit hoher Mineralität Weingut Hellmer, Mußbach <i>A 12,5/S5,4/Z1,6</i>	0,2L 7,60 €	0,75L 28,00 €
Unsere „leichten“ Weißen		
2017 Silvaner, trocken, QbA pikant und ausgewogen, Weingut Clade, Diedesfeld <i>A 12,5/S7,2/Z6</i>	0,2L 3,90 €	1L 15,00 €
2017 Müller-Thurgau, QbA Weingut Seiberth, Hambach <i>A 11,0/S5,7/Z23,2</i>	0,2L 3,10 €	1L 12,20 €

Burgunder

	Glas	Flasche
2019 Weißer Burgunder Schlossberg trocken Klar und grüngolden schimmert er im Glas. Der Duft von einer frischen Frühlingswiese gepaart mit zarten Tönen von Melone und Zitronenschale steigt in die Nase. Weingut Andreas Schäffer, Hambach <i>A 12,5 / S 5,9 / Z 6,2</i>	0,2L 4,10 €	0,75L 15,00 €
2019 Weißer Burgunder Gutswein, trocken Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack saftig, kräftig und voll Weingut Corbet, Diedesfel <i>A 13 / S 6 / Z 4,4</i>	0,2L 4,80 €	0,75L 17,50 €
2019 Weißer Burgunder, trocken Birne, Kräuterblume, Ananas, elegant kräftig Weingut Ohler, Gimmeldingen <i>A 13 / S 6,2 / Z 5,7</i>	0,2L 5,40 €	0,75L 20,00 €
2019 Grauburgunder, Kabinett feinherb Intensive, gelbe Fruchtaromen im Geschmack Weingut Eugen Müller, Forst <i>A 12 / S 6,7 / Z 11,5</i>	0,2L 5,10 €	0,75L 19,00 €
2019 Grauburgunder, trocken Südfrüchte kombiniert mit harmonischer Säure Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5 / S 7 / Z 6</i>	0,2L 3,80 €	0,75L 14,00 €
2018 Grauburgunder, trocken Saftig und kraftvoll mit feinen Aromen von gerösteten Nüssen, Mandeln und Birnen Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 13 / S 6,9 / Z 6,5</i>	0,2L 4,90 €	0,75L 18,00 €
2019 Chardonnay Spätlese trocken Reifer, gelber Apfel, großer Körper Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5 / S 7,2 / Z 6,3</i>	0,2L 4,20 €	0,75L 15,50 €

Burgunder

	Glas	Flasche
2018 Chardonnay trocken Sieben Monate sur lie im Barrique vergoren, zartes Aroma von Melone und Grapefruit, feine Säure, buttrig-schmelziger Abgang Bio Weingut Stortz-Nicolaus, Diedesfeld <i>A 14 / S 4,5 / Z 4,6</i>	0,2L 6,10 €	0,75L 22,60 €
2019 Sauvignon Blanc, trocken Typisch grüne Paprika und Stachelbeere Weingut Seiberth, Hambach <i>A 12,5 / S 7,5 / Z 8</i>	0,2L 3,30 €	0,75L 12,00 €
2019 Sauvignon Blanc, trocken „MOONLIGHT“ Holunder und Duft von schwarzen Johannisbeerblättern Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12 / S 6,7 / Z 7</i>	0,2L 5,70 €	0,75L 21,00 €
2019 Sauvignon Blanc, trocken Strahlender Duft nach Holunderblüte und exotischen Früchten, dichter und voller Geschmack mit animierender frische und Länge Weingut Corbet, Disedesfeld <i>A 12,5 / S 7,2 / Z 1,8</i>	0,2L 6,10 €	0,75L 22,60 €
2018 Auxerrois, trocken Spontan vergoren, feine Aromen von Willamsbirne Und Haselnuss cremig-schmelzend erfrischender Burgunder Bioweingut Storz-Nicolaus, Disedesfeld <i>A 13 / S 5,6 / Z 1,9</i>	0,2L 4,80 €	0,75L 17,50 €
2019 Blanc De Noir, trocken Bringt die Eleganz des Spätburgunders mit Weingut Johann Müller, Hambach <i>A 12,5 / S 6,8 / Z 7,3</i>	0,2L 4,90 €	0,75L 18,00 €
2016 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 5,10 €	0,75L 19,00 €

Weißherbst und Roséweine

	Glas	Flasche
2018 Portugieser Weißherbst Leicht und frisch Weingut Seiberth, Hambach A?????????	0,2L 3,00 €	1L 12,00 €
2019 Cabernet Kubin Rosé Ein belebendes Süße-Säure-Spiel. Frucht von Erdbeere machen diesen Rosé zum perfekten Sommerwein Weingut Hellmer, Mußbach A 13,6/S 5,4/Z 4,8	0,2L 5,70 €	0,75L 21,00 €
2019 Cuvée Rosé trocken Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und St. Laurent Duft nach schwarzer Johannisbeere, cremig dicht und lang im Geschmack, vegan Weingut Corbet, Diedesfeld A 12,9/S 7,2/Z 4,4	0,2L 5,40 €	0,75L 20,00 €
2019 Rosé trocken Sommerbeeren, Erdbeerfrische, lebendiges süße säure Spiel Weingut Ohler, Gimmeldingen A 12,5/S 5,4/Z 5,1	0,2L 5,40 €	0,75L 20,00 €
2018 Rosé vom Hausgarten, trocken Schöne Kirscharomen-hergestellt aus reifen, selektierten Dornfeldertrauben Bioweingut Storz-Nicolaus, Diesesfeld A 12/S 6,4/Z 7,7	0,2L 5,20 €	0,75L 19,50 €

Gewürztraminer und Süßweine

	Glas	Flasche
2019 Gewürztraminer trocken Ein typischen Duft nach Rose und Muskat. Im Geschmack feine weise Blüten und frische Kräuter, wunderbar intensiv und doch harmonisch Weingut Georg Naegele, Hambach A 12,4/S 6,5/Z 6,5	0,2L 4,80 €	0,75L 17,50 €
2019 Gewürztraminer, lieblich Feine Rosenduftaromen mit einem Hauch von Ananas und Melone elegant ausgeglichenes Säurespiel Weingut Müller Kern A 10,5/S 6,3/Z 40,2	0,2L 4,50 €	0,75L 16,50 €
2019 Rieslaner-Fass 43 Für die besonderen süßen Momente im Leben Weingut Johann Müller, Hambach A 10,5/S 6,8/Z 65	0,2L 4,50 €	0,75L 16,50 €
2019 „Süßholz“ restsüß, 100% Muskatellertraube Hambacher Schlossberg, die Süßweinversuchung Weingut Andreas Schäffer, Hambach A 9,5/S 6,1/Z 35,5	0,2L 4,50 €	0,75L 16,50 €

Rotweine

	Glas	Flasche
2019 Portugieser Rotwein, mild Qualitätswein, leicht und frisch Weingut Seiberth Hambach <i>A 12/S4,6/Z4,3</i>	0,2L 3,00 €	1L 12,00 €
2019 Dornfelder, Hambacher Rebstöckel Rotwein 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 <i>A 12,5/S4,8/Z4,8</i>	0,2L 4,50 €	0,75L 16,50 €
2018 Spätburgunder Hambacher Schlossberg, trocken 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 <i>A 13/S4,6/Z5</i>	0,2L 6,40 €	0,75L 23,60 €
2017 Spätburgunder-S- trocken, Diedesfelder Johanniskirchel Dieser samtige Spätburgunder stammt aus unseren besten Lagen. Er zeigt in der Nase substile Aromen von schwarzer Johannisbeere und Kirschen. Würzige Noten und im Geschmack ist er stoffig, lang mit einer seidigen Struktur. Vegan Weingut Corbet, Dienesfeld <i>A 13,5/S4,4/Z0,3</i>	0,2L 7,10 €	0,75L 26,00 €

Sankt Laurent, Merlot, Syrah

	Glas	Flasche
2015 Black Gold Merlot, trocken Mußbacher Glockenzehnt Komplexer Rotwein von schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Sehr harmonische Tannine. Weingut Hellmer, Mußbach <i>A 14/S6/Z5,3</i>	0,2L 8,50 €	0,75L 30,00 €
2018 Merlot, trocken Goldene Kammerpreismünze 2019 Anklänge von Pflaume, Pfeffer und frischen Kräutern. Samtig, fruchtig und weich. Weingut Georg Naegele, Hambach <i>A 12,9/S6,1/Z3,5</i>	0,2L 4,50 €	0,75L 16,50 €
2016 Sankt Laurent, trocken Saftig und weich, mit feinem Duft nach Heidelbeeren und Schwarzkirschen. Weingut Corbet Dienesfeld <i>A 13,5/S5,1/Z0,3</i>	0,2L 6,20 €	0,75L 23,00 €
2017 Syrah, trocken 23 Monate im Barrique gereift. Kräftig würzige Aromen gepaart mit fruchtigem Cassis, leicht pfeffrig, intensive Holznote, gut stukturierter Rotwein, mit viel Potenzial. Bio Weingut Storz-Nicolaus, Dienesfeld <i>A 14,0/S6,2/Z7,0</i>		0,75L 39,00 €
2016 Fuchsteufelsrot Samtrot, trocken 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. C <i>A 12/S5,4/Z0,2</i>		0,75L 51,00 €

Rotcuvées

	Glas	Flasche
2014 Black Gold Cuvee Nr.3, trocken Komplexer Rotwein aus Cabernet -und Merlot mit einer ausgewogenen Tanninstruktur. Weingut Hellmer, Mußbach <i>A 14/S 5,3/Z 5,3</i>	0,2L 7,60 €	0,75L 28,00 €
2019 Ajooh Rot, trocken Merlot, Syhra, Cabernet Sauvignon Konsequenter 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 <i>A 13/S 6/Z 5,2</i>	0,2L 4,10 €	0,75L 15,00 €
2017 Zartbitter, trocken 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 <i>A 13,5/S 4,8/Z 4,5</i>	0,2L 6,00 €	0,75L 22,00 €
2017 Corax, trocken Geschmeidiges Rotweincuvée aus geringen Erträge unseres St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Feine Noten dunkler Beeren und etwas Kakao, samtig, würzig im Geschmack. Weingut Corbet, Diedesfeld <i>A 13,5/S 4,6/Z 0,3</i>	0,2L 6,20 €	0,75L 23,00 €

Sekt und Secco

	Glas	Flasche
2015 St. Laurent Rotsekt, Königsbacher Idig Elegante Fruchtaromen von Erdbeere und Süßkirsche mit einer abgestimmten Süße und feiner Tanninstruktur. Weingut Hellmer, Mußbach A 12,5 / S 6,2 / Z 31,9		0,75L 43,00 €
2013 Von Buhl, Reserve brut 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 A 12,5		0,75L 35,00 €
Hambacher Riesling Sekt brut Klassischer Sekt mit einem reinen Strukturbild 100% Chardonnay Trauben Weingut Seiberth, Hambach		0,75L 21,00 €
Secco		
VdP Weingut Karl Schäfer, Secco 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	0,1L 3,50€	0,75L 24,00 €
Rizetti cuvée Secco Trocken, mit spritzig, frischer lang anhaltender Perlung. Weingut Seiberth, Hambach	0,1L 2,50€	0,75L 16,00 €



Das kleine „schwarze“ nach dem Essen

Kaffee 3,00 €

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 2,50 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee, groß 3,50 €

Latte macchiato 3,70 €

Espresso macchiato 3,00 €

Tasse Tee 3,00 €

in den Sorten:

erlesener Assam, Darjeeling,

Pfefferminze, Wildfrüchte, Kamille, Passion of herbs

Hopfengebrautes aus der Pfalz in der Flasche

Mayer's Pilsener Premium	0,33 l	3,20 €
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	3,00 €
herbfrisch, betontes Hopfenaroma, süffig, rund		
<i>A 5% StW 11,8% Be 28 F 6</i>		
Mayer's Kellerbier	0,33 l	3,50 €
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	3,50 €
typisch fruchtiges Weizenaroma, rezent, vollmundig, geringe Hopfung, leichte Hefenote		
<i>A 5,3% StW 12,5% Be 15 F 12</i>		
Mayer's Radler	0,5 l	3,00 €
<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	3,90 €
Weissbier, aber alkoholfrei und schmeckt!!		
<i>A 0,2% StW 12,54% Be 12 F 15</i>		
Mayer's Alkoholfrei Premium	0,33 l	3,20 €
<i>A 0,5% StW 7% Be 25 F 6</i>		

*A - Alkohol | StW - Stammwürze | Be - Bittereinheit | F - Farbe
Alle Biere werden bei uns in der Flasche, aber natürlich mit Trinkglas gereicht.*

Edelbrände Brennerei Scheibel

„Premium“ Linie

Williams-Christ Birne 40% vol.	2 cl	3,20 €
Altes Pflümle 40% vol.	2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand 40% vol.	2 cl	3,20 €

„Finess“ Linie

Himbeere 40% vol.	2 cl	3,90 €
Rosen-Apfel 40% vol.	2 cl	3,90 €

„Edles Fass 350“ Linie

Williams 40% vol.	2 cl	5,10 €
Gold Marille 40% vol.	2 cl	5,10 €
Nussler 40% vol.	2 cl	5,10 €

„Paradies“ Linie (fast ein Likörchen)

Weichsel-Sauerkirsch 22% vol.	2 cl	4,10 €
Weinberg-Pfirsich 22% vol.	2 cl	4,10 €
Grenadine Granatapfel 22% vol.	2 cl	4,10 €

„Zibärtele“

eine Wildpflaumenart aus dem Schwarzwald.
Wie ein Edelstein - selten und köstlich

Orangen Brandy	2cl	7,60 €
ein liebliches Aromengedicht		

Feines vom Wein	2 cl	3,10 €
Tresterbrand (Gewürztraminer)42% vol.		

1986 Hefebrand 40% vol.	2 cl	8,10 €
Rarität aus unserer Schatzkammer		

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	3,00 €
Orangina Flasche 0,25l	3,00 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,2 l	2,10 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,2 l	2,00 €
oder 0,5 l	4,50 €
Apfelschorle von Bizzl,	
0,2 l	2,00 €
1 Fl. 0,75l	5,50 €
Apfelsaft pur	5,20 €
Traubensaft rot,weiss 0,25 l	2,00 €
Traubensaft rot,weiss 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,25 l	2,00 €
oder 0,5 l	4,50 €

„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:

Auge

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? Remnert 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.

Der berühmte Abgang

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

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.

