



Susanne Helbach-Grosser | Rudolf Knoll

100 Tipps für Weinkenner
und solche, die es werden möchten

100 Tipps für Weinkenner und solche die es werden möchten

Was kommt heraus, wenn eine ausgewiesene Benimm-Expertin mit vielen privaten Genuss-Ambitionen und ein erfahrener, weit gereister Weinjournalist beschließen, zusammen ein Weinbuch zu machen?

Ein Kompendium, das ungewöhnlichen Dingen auf den Grund geht und sie von neuen Seiten beleuchtet. So erfahren Sie zum Beispiel, dass reife Weine durchaus einige Jahre im Anbruch in guter Form bleiben, wie man mit Aufschneidern in Sachen Wein umgeht und sich im Restaurant beim Genießen korrekt benimmt. Sie können lesen, warum es keinen Diabetikerwein mehr gibt und wie man beim Öffnen einer Champagner-Flasche das Übersprudeln bremst.

Sie erfahren auch, dass Strohwein nicht aus Stroh gekeltert wird, was modische Begriffe wie Spontangärung und Terroir wirklich bedeuten, wie Wasser und Wein miteinander harmonieren.

© 2012 Little Helper Verlags GmbH,
Konstanz www.little-helper-verlag.de

eISBN 978-3-939445-67-8

1. Auflage 2020

© 2012 bei der Little Helper Verlags GmbH, Konstanz

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung, Verbreitung und Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werks darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

www.little-helper-verlag.de

Illustrationen: Birgit Poth-Lengefeld

Layout und Satz: Oliver Ueltzhöffer

Logo: Ildikó Erzsébet Buchner

eISBN 978-3-939445-67-8



Inhalt

Agraffe
Alkoholfreier Wein
Allgäu
Anbruch
Angeber/Aufschneider
Anstoßen
Aperitif
Aromen - im Weißwein
Aromen - im Rotwein
Ausland - Tipps zum Umgang mit Wein/Alkohol
Aussprache
Autochthon
Avinieren
Barrique
Bocksbeutel
Böckser
Bordeaux
Benahmen rund um den Weinservice
Geht grundsätzlich der Mann im Restaurant voran?
Wer bestellt Essen und Wein?
Wenn der Mann verkosten soll obwohl die Frau bestellt hat...
„Zum Wohl“ oder „Stößchen“?
Gläser halten
Lippenstift am Glas
Wenn der Gastgeber den Wein nicht freigibt Rauchtikette
Leere Weinflasche umgedreht in den Kühler?
Flasche im Anbruch mitnehmen?

Beaujolais Primeur
Biowein
Brett(anomyces
Chambrieren
Champagner öffnen
Dekantieren
Diabetikerwein
Digestif
Degorgieren
Eiweißschönung
Essen und Wein – Experimente wagen
Etikettentrinker – nur Château!
Flüchtige Säure – nicht gut selektiert
Frappieren – Schockkühlung
„Frauenwein“ – Frauen und Wein
Gemischter Satz
Geschmacksangaben
Gesunder Wein
Gewächs – erstes, großes ...
Grand Vin
Griechenland
Haltbarkeit
Jahrgänge
Jubiläums-Weine
Kirchenfenster
Klassifikation
Korkenzieher
Korkfehler
Korkgeld
Kultweine
Liegen oder stehen?
Medaillen
Modeweine
Nase

Neuzüchtungen
Offene Weine/ „Hauswein
Osteuropa
Parfüm – am Menschen
Parker Robert M
Piraten – keine Partei
Prämierungen
Punkte – schmeckte 94 P.
Prosecco
Rauchen
Reife Weine
Reklamationsgründe
Réserve
Schaumweine – von Frizzante aufwärts
Selection
Sommelier – ihm vertrauen
Sommerwein – kein Kabinett
Spontangärung – „Sponti“
Spucken – standhaft bleiben
Steillage
Strohwein
Süß – edelsüß – uralt
Tastevin – wenn's schummrig ist
Terroir
Trinktemperatur
Unfiltrierte Weine
Unverträglichkeiten
Verjus – ab in den Salat
Verschluss
VDP – der mit dem Adler
Wasser und Wein
Wein als Geschenk/Mitbringsel
Wein als Statussymbol
Weingläser

Weinpreis

Wein nachschenken

Weinstein

Wein verkosten

Winzer werden

Weinkarte im Restaurant

Über die Autoren



Vorwort

Ein paar Worte zuvor

Was kommt heraus, wenn eine ausgewiesene Benimm-Expertin mit vielen privaten Genuss-Ambitionen und ein erfahrener, weit gereister Weinjournalist beschließen, zusammen ein Weinbuch zu machen? Zumindest keines der üblichen Fachbücher. Aber ein Kompendium, das ungewöhnlichen Dingen auf den Grund geht und sie von neuen Seiten beleuchtet.

Susanne Helbach-Grosser ist seit vielen Jahren eine gefragte Expertin für persönliches Image sowie nationale und – immer wichtiger – internationale Umgangsformen. Mit ihrem Institut Takt & Stil in Schwäbisch Gmünd vermittelt sie Unternehmen und Unternehmern gesellschaftliche Spielregeln. Der gebürtige Münchner Rudolf Knoll, der seinen Wohnort Schwandorf in der Oberpfalz als „Mittelpunkt der Weinwelt“ preist (nur wenige Stunden Fahrtzeit in wichtige deutsche und österreichische Weinregionen) bereist seit vielen Jahren die weite Weinwelt, testet und bewertet jährlich Tausende von Weinen, schaut aufmerksam hinter die Kulissen und den Winzern aufs Maul.

Ihm hatte Susanne Helbach-Grosser viele Stichworte notiert, zu denen sie Genaueres haben wollte. Er fragte sich in manchen Dingen des täglichen Lebens, ob alles, was man

salopp anstellt, auch nach den Benimm-Regeln korrekt ist. In viele der Antworten flossen persönliche Erfahrungen des Duos ein, die oft auch mit viel Humor unterlegt sind – Alltagskomik eben. Und nützliche Tipps für Damen und Herren (Reihenfolge hoffentlich korrekt, Susanne?) beinhalten die alphabetisch aufgereihten mehr als hundert Punkte zudem.

So erfahren die Leser zum Beispiel, dass reife Weine durchaus einige Jahre im Anbruch in guter Form bleiben, wie man mit Aufschneidern in Sachen Wein umgeht und sich im Restaurant beim Genießen korrekt benimmt. Sie können lesen, warum es keinen Diabetikerwein mehr gibt, wie man beim Öffnen einer Champagner-Flasche das Übersprudeln bremst und dass man gegen vormals kommunistische Weinländer oder Griechenland keine Vorurteile heben, sondern dass es lohnend ist, ihre Weine zu ergründen. Man bekommt Auskunft, dass Strohwein nicht aus Stroh gekeltert wird, was modische Begriffe wie Spontangärung und Terroir wirklich bedeuten, wie Wasser und Wein miteinander harmonieren und wie man als Seiteneinsteiger zum Winzer werden kann. Vielleicht sogar im Allgäu? Denn auch das vielleicht künftige 14. deutsche Anbaugebiet kommt vor...