

**1112**  
ELFHUNDERT  
ZWÖLF

*Einführung &*  
VORBEREITUNG

## DIE PERFEKTE **WEINPROBE** *zu Hause!*

**Auf eurer Weinentdeckungsreise erwarten euch vier 1112-Weine:**

Vom ausgewogenen Grauburgunder über den fruchtig-frischen Blanc de Noirs, den saftigen Spätburgunder Rosé bis hin zum finessenreichen Spätburgunder Rotwein. Zudem stattet euch das Verkostungsset mit allem aus, was ihr für die perfekte Weinprobe zu Hause braucht:

Mit den Hinweisen zur optimalen Vorbereitung gerät sicher nichts in Vergessenheit, die Rezeptsammlung für badische Tapas hilft euch bei der Zubereitung passender Snacks für den Abend, und das Verkostungshandbuch führt euch sicher und spielerisch durch die Verkostung.

**Wir wünschen euch einen genussvollen Abend mit 1112!**





# AM TAG *zu*vor

## WIE TEMPERIERE ICH DIE WEINE RICHTIG?

Weiß- und Roséweine genießt man am besten bei **9 - 12 °C**.

**Daher:** Ab in den Kühlschrank damit. Wenn du sie am nächsten Tag zur Weinprobe herausholst, haben sie innerhalb weniger Minuten die perfekte Trinktemperatur.

Rotweine genießt man am besten bei **16 - 18 °C**. Die vermeintliche Zimmertemperatur, von der bei der Verkostung von Rotweinen häufig die Rede ist, basiert auf der üblicherweise deutlich kühleren Zimmertemperatur aus früheren Zeiten.

**Daher:** Wähle für den Rotwein einen kühleren Ort wie zum Beispiel den Keller. Alternativ kannst du ihn kurz vor der Weinprobe für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

- Weiß- und Roséweine in den Kühlschrank stellen
- Rotwein an einem kühlen Ort lagern, z. B. Keller

## WAS REICHE ICH NOCH ZUR WEINPROBE?

**Die Grundausstattung: Wasser und Brot.** Um die Geschmacksnerven zwischen den verschiedenen Weinen wieder zu neutralisieren, genügen stilles oder leicht perlendes Wasser sowie etwas Brot, z. B. Baguette.

Für passionierte Gastgeber: Wenn du deine Gäste kulinarisch so richtig verwöhnen möchtest, sind kleine Köstlichkeiten die beste Wahl, z. B. eine Auswahl badischer Tapas (siehe Rezepte).

# VOR DEM EINTREFFEN *der Gäste*

## Frische Luft:

Starke Essensgerüche oder Tabakqualm sind für das Erfassen des Weingeruchs hinderlich.

- kräftig durchlüften, bevor es losgeht

## Klares Licht:

Um die Farbe der Weine genau unter die Lupe nehmen zu können, sollte es im Raum ausreichend hell sein.

- ausreichend Licht, weiße Tischdecke oder weiße Wand

## Der perfekt gedeckte Tisch:

- Weingläser
- Servietten
- Verkostungshandbücher
- Stifte
- Gefäß für zu entsorgende Probierschlücke
- ggf. Teller und Besteck