



DAS WEIN **aBC**

[www.taste-at-home.de](http://www.taste-at-home.de)



**Alkohol** - Alkohol im Wein ist in erster Linie ein Gärungsprodukt der Hefe, welche für die Gärung verantwortlich ist. Je mehr Zucker die Hefe umwandelt, desto mehr Alkohol kann im fertigen Wein vorhanden sein. Daher haben trockene Weine in der Regel höhere Alkoholwerte als liebliche.



**Boden** - 13 Weinanbaugebiete in Deutschland mit unterschiedlichen Böden bieten eine Vielfalt an Terroir und interessante Auswirkungen auf den Geschmack. Für den optimalen Weinbau sollte der Weinbergsboden gut durchlüftet und durchlässig für eine geregelte Wasserführung sein. Häufig aufzufindende Bodenarten im deutschen Weinbau sind zum Beispiel Buntsandstein, Gneis, Granit, Grauwacke, Lehm, Schiefer oder Muschelkalk.



**Cuvée** - bedeutet der Verschnitt von Trauben, Most oder fertig vergorenen Weinen. Neben Rebsortencuvées sind so auch Jahrgangs oder Lagen interessante Kombinationen. Oft werden auch Sektgrundweine zur Schaffung eines gleichbleibenden Geschmackbildes als Cuvée ausgebaut.



**Dekantieren** - das Umfüllen des Flascheninhalts in eine Karaffe oder einen Dekanter dient dem Zurückhalten des Depots bei Rotwein oder des Weinsteins bei Weißwein und wird dekantieren genannt. Neben dem Zurückhalten der Weinnebenprodukte dient das Umfüllen in ein bauchiges Gefäß auch der Belüftung des Weines. So werden die Aromen des Weines besser entfaltet, da er mit Luft in Kontakt kommt. Diesen Vorgang der Belüftung nennt man karaffieren.



**Edelfäule** - ähnlich wie bei einem teuren Käse, der lange und intensiv reift, ist die Traubenfäulnis infolge des Befalls reifer Beeren durch den Pilz Botrytis Cinerea Teil eines Reifeprozesses. Durch diesen Vorgang konzentrieren und verändern sich teilweise die Inhaltsstoffe des Weines, da das Wasser in den Beeren verdunstet.



**Federweißer** - der auch als „neuer Wein“ bezeichnete Federweißer ist ein typisches Spätsommer bzw. Herbstgetränk, was oft zum Flammkuchen oder Zwiebelkuchen getrunken wird. Den gärenden Most kann man umgänglich als unfertigen Wein beschreiben, der den Gärprozess gestartet hat. Daher immer auf die Flaschenöffnungen achten - diese sind nie dicht verschlossen, da der Wein in der Flasche arbeitet.



**Gesamtsäure** - zu der Gesamtsäure zählt man verschiedene Säuren, zum Beispiel die Weinsäure, Apfelsäure oder Milchsäure. All diese Säuren zusammen ergeben die Gesamtsäure, welche letztendlich beschreibt, wie sauer ein Wein schmeckt.



**Hefen** - natürliche Hefen und wilde Hefen befinden sich auf den Beerenhäuten bzw. werden dem Most (nach dem Keltern gewonnener trüber Traubensaft) oder der Maische (Brei aus Fruchtfleisch und Kernen) vor der Gärung als Reinzuchthefen zugesetzt. Die Hefen sind für die Gärung verantwortlich und wandeln Zucker in Alkohol und Kohlensäure um.



**Imprägnierverfahren** - das künstliche Hinzufügen von Kohlendioxid bei Schaumwein. Unter hohem Druck wird der Wein anschließend in Flaschen abgefüllt. Die Kohlensäure ist durch dieses Verfahren nicht so gut in den Grundwein eingebunden wie bei der Flaschengärung.

Diese preisgünstigste Herstellung von Schaumwein muss auf dem Etikett durch den Text "mit zugesetzter Kohlensäure", französisch "vin mousseux gazéifié", italienisch "frizzante", ausgewiesen sein.



**Jahrgang** - als Weinjahrgang bezeichnet man den Zyklus der Vegetation, die die Traube zur Reife durchläuft (Frühjahr bis Herbst). Ob der Wein in diesem Jahr auch abgefüllt wird oder nicht, hat keinen Einfluss auf die Jahrgangsangabe.



**Klima** - die Klimafaktoren (Sonnenschein, Temperaturen und Niederschläge) steuern alle biochemischen und biologischen Prozesse des Rebstockes. Deutschland gilt als eines der nördlichsten Anbaugebiete der Welt und zählt damit zu den Weinbauländern des „cool climate“.



**Most** - der von den Schalen abgepresste Saft der Traubenbeeren, aus dem durch Gärung Wein entsteht. Der Zuckeranteil im Most (Mostgewicht) ist maßgeblich für die Einteilung der Prädikate beim Wein.



**Lage** - mit „Lage“ bezeichnet man im Weinbau die Angabe des geografischen Anbauorts des Weines. Man gliedert die Lagen hierarchisch nach Anbaugebiet, Bereich, Großlage oder Einzellage. Je kleiner, desto exklusiver.



**Nase** - die Nase ist das sensiblere Organ im Vergleich zur Zunge. Das Riechorgan kann viel mehr wahrnehmen und bis zu 10 000 Gerüche unterscheiden. Die Sinneswahrnehmung der Nase lässt mit ihrer Riechschärfe im Tagesverlauf nach. Besonders nach den Mahlzeiten ist sie am niedrigsten.



**Oechsle** - der Oechsle-Grad ist die mit der Mostwaage gemessene Süße des Mostes. Benannt wird dieser Zuckergehalt nach dem Erfinder der Mostzuckerwaage Ferdinand Oechsle. Je mehr Zucker die Trauben enthalten, umso höher sind die Oechslegrade, und desto höher lässt sich die Qualität als Prädikat einstufen.



**Prädikatsweine** - sind Weine, die aus Trauben mit hohem Zuckergehalt gekeltert wurden. Man unterscheidet zwischen den Prädikaten (in qualitativ aufsteigender Reihenfolge): Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.



**Qualitätswein** - ist die Bezeichnung für deutschen Wein, der die gesetzlichen Mindestanforderungen an die Qualität des Weines erfüllt und daher international einer höheren Güteklasse als Tafel- und Landwein entspricht. In Deutschland und Österreich ist dabei die Herkunft aus einem bestimmten Anbaugebiet und der Zuckergehalt des Most ausschlaggebend.



**Restsüße** - bezeichnet die Menge an Zucker im Wein, die nach dem Ende der Gärung oder ihrem gezielten Abstoppen erhalten bleibt. Das Abstoppen der Gärung kann der Winzer durch Herabsetzen der Temperatur oder durch Hinzugabe der schwefligen Säure beeinflussen.



**S**

**Sulfite** - sind natürlich vorkommende Salze der schwefligen Säure. Diese werden dem Wein nach der Gärung als Konservierungsmittel hinzugefügt.

**T**

**Terroir** - ist kein wissenschaftlich definierter Begriff. Allgemein kann man sagen, dass das Terroir die Gesamtheit natürlicher Faktoren, wie Boden, Klima oder Rebe, und kulturelle Einflüsse, wie anbaugbietstypische Rebsorten und Arbeitsweisen, dem Wein seinen Charakter verleihen. Kurz: Die schmeckbare Herkunft des Weines mit den Komponenten Klima, Boden und Mensch.

**U**

**UHU-Ton** - Nagellack- oder Lösungsmittelgeruch kann im Wein auftreten und erinnert an den Klebstoff Uhu. Die Ursache liegt im Weinberg, wenn reife Trauben durch Insektenstiche oder andere Störfaktoren beschädigt werden und Essigsäurebakterien die Trauben befallen.

**V**

**Vinifizieren** - Trauben bzw. Most zu Wein verarbeiten. Der Begriff wird unterschiedlich verwendet: Manchmal ist nur die Gärung gemeint, manchmal sämtliche Arbeitsschritte von der Traubenannahme im Keller bis zur Abfüllung des fertigen Weins.

**W**

**Weinstein** - ist die Auskristallisation von Säuren im Wein. Diese tritt häufiger bei älteren, extraktreichen Weinen auf und bilden sich am Flaschenboden.

**X**

**Xarel lo** - ist eine weiße Rebsorte und gehört zu den Häufigsten im Weinland Spanien.

**Y**

Das **Château d'Yquem** ist eines der bekanntesten Weinhäuser Frankreichs und berühmt für seine einzigartigen Süßweine.

**Z**

**Zucker** - bestimmte Kohlenhydrate, von denen viele Arten - die wichtigsten sind Frucht- und Traubenzucker - in den Beeren von Weintrauben vorkommen und während der Gärung in Alkohol umgewandelt werden. Um den Alkoholgehalt von Weinen in Jahren mit ungenügendem Witterungsverlauf zu steigern, kann in vielen Ländern unter bestimmten Bedingungen dem Most vor der Gärung Zucker beigegeben werden.

Hast du auch das Gefühl, dass sich hinter Wein-Vokabeln eine geheime Schatzkammer verbirgt? Fühlst du dich unsicher, wenn es darum geht, den richtigen Wein auszuwählen? Aber hey, keine Sorge - wir haben die Lösung für dich!

Lass uns deine Sinne verfeinern und dein Wissen auffrischen. Wir machen dich zum ultimativen Weinexperten, ganz bequem von zu Hause aus. Keine Ausreden mehr, um diese faszinierende Weinwelt weiterhin zu verpassen! Also, schnapp dir ein Glas und mach dich bereit für unsere Weinverkostungen!



[www.taste-at-home.de](http://www.taste-at-home.de)