

Feintrinker

Die Tasting Community von Wine in Black



Checkliste:

Vor der Verkostung

- Termin vereinbaren & Freunde einladen
- Für ausreichend passende Gläser sorgen
- Tasting-Set kaufen
- Wasser, Cracker oder Brot besorgen
- Essensbegleitung mit Hilfe des Wine in Black Tasting Guides planen
- Tasting Guide lesen & auf das Thema vorbereiten
- Je ein Verkostungsnotiz-Blatt pro Verkostungsteilnehmer ausdrucken
- Verkostungsraum aufräumen
- Verkostungstisch und Sitzmöglichkeiten organisieren
- Weißwein rechtzeitig einkühlen (mind. 12h vorher)

Kurz vor der Verkostung

- Gläser ggf. nachpolieren
- Essen vorbereiten
- Weininfos auf Laptop bereithalten
- Verkostungsnotizen & Stifte am Tisch verteilen
- Weine durchnummerieren
- Ggf. Rotwein dekantieren
Tipp 1: Nicht vergessen zu nummerieren!
Tipp 2: Dekantierinfo im Tasting Guide
- Bei einer Blindverkostung Weinhüllen anbringen
- Blickdichtes Gefäß als Restweinbehälter aufstellen
- Wasser & Brot / Knabbergebäck bereitstellen
- Servietten bereitlegen

Platz für eigene Notizen:
