



Feintrinker

von Wine in Black

Die Entdecker-Sets für Ihre eigene Blindverkostung

Checkliste:

- Tasting-Set kaufen
- Tasting-Guide lesen & auf das Thema vorbereiten
- Essensbegleitung planen, siehe www.wine-in-black.de/tastingmenu
- Wasser, Cracker und Brot besorgen
- Für ausreichend passende & polierte Gläser sorgen
- Verkostungsraum vorbereiten
- Essen vorbereiten und zusammen mit Wasser & Servietten bereitstellen
- Verkostungsnotizblätter & Stifte am Tisch verteilen
- Blickdichtes Gefäß als Restweinbehälter aufstellen
- Rotwein dekantieren

Tipps, mit denen Sie Ihre Verkostung meistern werden:

Keep it clean

Halten Sie die Verkostung in einem Raum mit ausreichend Licht und möglichst wenig Ablenkung durch Umgebungsgeräusche oder Gerüche ab. Eine echte Verkostung erfordert Konzentration.

Keep it easy

Fokussieren Sie sich bei Ihrer Verkostung auf den Hauptakteur - Wein! Verzichten Sie auf ein kompliziertes Menü und bieten Sie stattdessen Brot oder simple Gerichte dazu an.

Break the ice

Erwarten Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif, um die Stimmung aufzulockern. Feiner Riesling-Sekt oder Prosecco bieten sich dazu sehr gut an. Je lockerer Ihre Gäste, desto kreativer wird die Verkostung!

Serve it correctly

Achten Sie darauf, immer nur einen Verkostungsschluck einzuschenken und genügend Zeit (ca. 15 Minuten) für das Einschenken des nächsten Weins zu lassen.

Tell a story

Als Organisator haben Sie die ehrenhafte Aufgabe, die Weine vorzustellen. Der Tasting-Guide liefert Ihnen spannende Facts zum Weingut oder zur Region, die sicherlich in Erinnerung bleiben werden!

Platz für eigene Notizen:

