



# Feintrinker

von Wine in Black

Die Tasting-Sets von Wine in Black

## Checkliste:

- Tasting-Set kaufen
- Tasting-Guide lesen & auf das Thema vorbereiten
- Essensbegleitung planen, siehe [www.wine-in-black.de/tastingmenu](http://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

## Platz für eigene Notizen:

---

---

---

---

## 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!

