

das wichtigste rund ums verkosten

- 6 Das Wichtigste zuvor
- 9 Rund ums Verkosten
- 10 Einkauf und Lagerung
- 12 Die Weintemperatur
- 14 Entkorken, Dekantieren, Einschenken
- 16 Die Gläser
- 18 Die sechs Schritte beim Verkosten
- 20 Das Gesicht des Weins
- 22 Die Vielfalt der Weinaromen
- 24 Weinaromen – im Überblick
- 26 Der Wein am Gaumen
- 28 Qualität und Bewertung
- 30 Essen und Wein

die 13 weinproben

- 32 Learning by tasting
- 34 Überblick über die verkosteten Weine
- 36 Die vier großen Weinfamilien
- 42 Die vier Weißweinstile
- 72 Die vier Rotweinstile
- 102 Die vier Schaumweinstile
- 108 Die vier Aperitif- und Dessertweinstile

weinwissen

- 114 Wie Wein entsteht
- 121 Die Herstellung von Schaumwein
- 122 Mit Alkohol verstärkte Weine: Sherry, Port & Co.
- 124 Klassische rote Rebsorten
- 124 Cabernet Sauvignon
- 125 Merlot
- 126 Pinot noir
- 127 Syrah, Shiraz
- 128 Andere rote Rebsorten
- 130 Klassische weiße Rebsorten
- 130 Chardonnay
- 131 Riesling
- 132 Sauvignon blanc
- 133 Andere weiße Rebsorten
- 136 Die wichtigsten Weinländer
- 138 Frankreich
- 141 Italien
- 144 Deutschland
- 146 Schweiz
- 148 Österreich
- 150 Spanien
- 152 Portugal
- 154 Neue Welt
- 160 Glossar
- 164 Register
- 168 Bezugsquellen, Danksagung
- 169 Impressum