

Servieren von Flaschenwein

Mise en place:

- Weinkühler oder Kübel auf eine Platte bedeckt von einer Serviette.
- Eine Leinenserviette.
- Papier-Servietten.
- Kleiner Teller für den Korken.
- Ein guter Korkenzieher und ein Folienschneider.

Servieren von Weißwein und Rosé

Vorgehen:

- Platzieren Sie die Flasche in einem Weinkübel oder -kühler mit Eis und Wasser.
- Von einem Tuch bedeckt, bringen Sie den Wein zum Tisch.



Servieren von Weißwein und Rosé

- Präsentieren Sie die Flasche auf einem Tuch mit ihrer linken Hand, so dass die Person, die sie bestellt hat, das Etikett lesen kann.



Servieren von Weißwein und Rosé

- Schneiden Sie die Folie mit einem Messer oder einem Folienschneider in einer geraden Linie ein.



Servieren von Weißwein und Rosé

- Öffnen Sie die Flasche mit dem Flaschenöffner und achten Sie dabei darauf, nicht durch den Korken zu stechen, da dieser sonst in die Flasche fallen könnte.
- Säubern Sie die Flaschenöffnung mit einer Papierserviette.



Servieren von Weißwein und Rosé

- Zeigen Sie dem Gast den Korken.
- Umwickeln Sie die offene Flasche mit dem Tuch, so dass das Etikett sichtbar bleibt.



Servieren von Weißwein und Rosé

- Gießen Sie dem Gastgeber von rechts eine Kostprobe des Weines ein.
- Wenn der Wein den Geschmack des Gastgebers trifft, schenken Sie auch seinen Gästen ein, zuerst den Damen, dann den Herren und zuletzt dem Gastgeber.
- Füllen Sie die Gläser zu ungefähr einem Drittel, so dass das Bouquet sich gänzlich entfalten kann.
- Stellen Sie die Flasche in den Weinkühler zurück.



Servieren von Rotwein

Mise en place:

- Dessertteller mit Serviette.
- Leinentuch.
- Papierserviette.
- Brotteller.
- Korkenzieher mit Messer
- Abfallbehälter.



Servieren von Rotwein

- Präsentieren und öffnen Sie die Flasche auf dieselbe Weise wie Weißwein oder Rosé. Es besteht kein Grund die Flasche abzutrocknen, da sie nicht nass ist.
- Halten Sie die Flasche in der rechten Hand und eine Serviette in der linken, um Tropfen am Flaschenhals nach dem Eingießen zu entfernen.

Servieren von Rotwein

- Binden Sie das Tuch um den Flaschenhals, um Tropfen abzufangen.
- Füllen Sie die Rotweingläser zu etwa einem Viertel oder bedecken Sie bloß den Boden in ballonförmigen Gläsern, damit der Wein sein Bouquet entfalten kann.
- Platzieren Sie die Flasche auf einem Dessertteller mit einer Serviette auf dem Tisch des Gastes oder auf einem Beistelltisch.

Servieren von altem Rotwein

- Wenn Sie alten Rotwein servieren, müssen Sie ihn zunächst in einen Dekanter umfüllen, um ihn zu lüften und vom Sediment zu trennen. Dann können Sie ihn aus der Karaffe einschenken.

