

Ablauf des Blindverkostung

Was ist eine Blindverkostung?

Die Etiketten der Flaschen sind verdeckt und ihr könnt somit nicht erkennen, was in der Flasche ist. Nur durch die Sensorik werden die Weine bewertet.

Wie so etwas gemacht wird, erklären wir während der Verkostung.

Nach der Verkostung werdet ihr eine andere Sichtweise zu Weinen haben – ihr werdet den Wein nicht mehr nur als Getränk wahrnehmen.

Auf was ist zu achten?

- kein Parfüm auftragen
- direkt davor keinen Kaffee (oder andere intensiven Getränke z.B. Red Bull) trinken
- wenn möglich nicht direkt davor rauchen
- nicht Zähne putzen oder Kaugummi kauen (alles mit Minze weglassen)
- stark duftende Blumen aus dem Raum entfernen (z.B. Lilien)
- nicht zu scharfe oder intensive Speisen zur Verkostung essen

All diese Dinge beeinträchtigen den Geruchs- und Geschmackssinn.

Wie läuft es ab ?

Wir entführen Euch 2 – 2 ½ Stunden in die Weinwelt. Ihr lernt Verkosten nach den Kriterien der Profis. Wir werden 6 unterschiedliche Weine verkosten und beschreiben. Am Anfang geben wir Euch eine Hilfestellung und dann werden wir Euch mit in die Verkostung einbinden. Wir freuen uns auf Löcher im Bauch durch Eure Fragen. Wir wollen Mythen aufklären und Euch Wissen vermitteln ohne es langweilig zu gestalten. Und natürlich die Info weshalb es sich immer lohnt einen Winzerwein anstatt eines Industrieweins zu kaufen.

In diesem Sinne.

Bis bald und auf einen schönen Abend.

Eure WEINTHERAPEUTEN

Andreas & Robert