



WEINGENUSS

Weinsensorik und Aromen

208 Seiten | zahlr. Farbfotos

20 x 25,5 cm | Hardcover

€ 29,90 (D) | € 30,90 (A)

ISBN 978-3-96033-141-4

Erscheinungstermin: 02. April 2022

Blick ins Buch: <https://bit.ly/36Zxew3>

Den Weinkosmos mit allen Sinnen genießen

Die ganze Welt des Riechens und Schmeckens lässt sich bei kaum einem anderen Produkt so spannend erklären und in die Praxis umsetzen wie beim Wein. Von der Funktion unserer Sinne bis zur Wahrnehmung von Aromen erklärt der neue HALLWAG Band alles leicht verständlich und nachvollziehbar.

Außerdem werden die wichtigsten Rebsorten der Welt und ihre Aromen vorgestellt. Eine Anleitung für die Weinprobe zuhause und einige grundlegende Regeln zur Kombination von Wein und Speisen runden das Buch ab.

Die reiche Welt der Weinaromen

Jede Rebsorte hat ein ganz eigenes und wiedererkennbares Duftprofil. Die wichtigsten deutschen und internationalen Rebsorten und deren charakteristischsten Aromen werden daher in einem einzigen Bild zusammengefasst. Auf einen Blick ist es auf diese Weise möglich, die Aromen eines Weins zu erfassen, dem Riechen und Schmecken eine visuelle Hilfestellung zu geben und so ganz unkompliziert die reiche Welt der Weinaromen zu öffnen. Die Visualisierung der Weinaromen überzeugt dabei mit einer neuartigen Darstellung und anschaulichen Bildsprache.

Der erste Band der Weinwissen-Reihe widmet sich außerdem weiteren großen und kleinen – in jedem Fall aber relevanten – Fragen, die sich jeder Neuling und Weinkenner früher oder später stellen wird: Störende Aromen im Glas, die perfekte Reife und Lagerung, der Einfluss von Glas und Temperatur und die Bedeutung von Terroir.

Wertvolles Gastgeberwissen und praktische Tipps für die nächste heimische Weinprobe sowie die Verbindung von Wein und Essen mit Rezeptempfehlungen, wie die klassische Lasagne oder Vitello

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden
Telefon: 0611 - 57 99 275
Fax: 0611 - 50 55 842
a.fassbinder@tretorri.de

Tonnato mit marinierten Spargelspitzen, samt korrespondierender Weinauswahl lassen das Buch zu einem Erlebnis für alle Sinne werden.

Auszüge:

Unter den ganz Großen der roten Rebsorten gilt der Pinot Noir als Diva mit hohen Ansprüchen an Klima und Boden. Während seine Rivalen Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah auch bei relativ heißen Bedingungen noch gut gedeihen, bevorzugt Pinot Noir die gemäßigten Temperaturverhältnisse, in denen er die vollkommene Harmonie zwischen dezenter Frucht, feinen Aromen und zimmerender Säure entwickeln kann.

Die wahre Heimat der Sorte ist schon seit vielen hundert Jahren das Burgund, was auch in ihrem deutschen Synonym Spätburgunder zum Ausdruck kommt.

Dort setzt sie an den Hängen der Côte d'Or in Weiten mit sich klingenden Namen wie Chablis, Musigny, Gevrey-Chambertin und Vosne-Romanée den Maßstab, mit dem sich die Pinots aus Deutschland, Oregon, Kalifornien und Neuseeland messen lassen müssen. Dabei liegt der Vorrat immer noch beim Burgund, das seine lange Verbindung mit der Sorte dazu nutzen konnte, die Feinabstimmung zwischen Boden, Mikroklima und Traube für individuelle Lagen zu optimieren.

Auch in Deutschland kann der Spätburgunder auf eine lange Geschichte zurückblicken, aber die nördlichen Breitenränge standen von der globalen Erwärmung einem Vorstoß in die Spitzenklasse im Wege. Eine sühnliche Ausnahme davon bildet der Asmannshäuser Hölberg von Kloster Eberbach, der bereits Anfang des 20. Jahrhunderts Spätburgunder auf Weltklassenniveau hervorbrachte. Mit dem Jahrgang 1990 erfolgte dann der Umbruch in Sachen Qualitätsverbesserung, der besonders in den Anbaugebieten Baden, Pfalz und an der Ahr Gehör fand. Heute gibt es eine beträchtliche Anzahl von Erzeugern, die mit dem richtigen Gespür für Reife, Harmonie und Holzreife auch bei internationalen Pinot-Experten Beachtung finden, aber der Dank muss Prioritäten wie Werner Nälai, Friedrich Becker, Bernhard Huber und Paul Fürst gelten, die als Erste die Möglichkeiten der Sorte in Deutschland aufzeigten. Untersuchungen darf man nicht, dass der Pinot Noir auch bei einer ganz anderen Weltart eine wichtige Rolle spielt: In der Champagne ist er die meistangebaute Sorte, und als Weißwein verleiht er im Verschnitt mit Chardonnay und Pinot Meunier das Gros der berühmtesten Schaumweine der Welt.

72
73

PINOT NOIR



Leit aromen

Himbeere, Sauerkirsche,
Herbstwald, Tomatenstauden



Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).