

voller Trinkgenuß mit der richtigen Serviertemperatur

	süße Weißweine		leichte bis mittelgewichtige Weißweine				kräftige Weißweine		leichte Rotweine und Pinot's				mittelgewichtige bis volle Rotweine			
	5°C	6°C	7°C	8°C	9°C	10°C	11°C	12°C	13°C	14°C	15°C	16°C	17°C	18°C		
Österreich	einfacher Sekt		Weißburgunder				weiße Barriqueweine				volle Barrique Cuvee's					
	Jahrgangssekt			Spätlesen trocken (Smaragde)				leichter Zweigelt								
	Junker und Steinfeder			Zierfandler, Rotgipfler				leichte junge Rote (Primus)				kräftige Blaufränkisch				
	Federspiel Weine (Riesling, Veltliner)				Blauburgunder											
Italien	Frascati, Orvieto		Vernaccia di San Gimignano				Valpolicella, Bardolino				Große IGT Weine					
	Franciacorta, Asti Spumante			Vermentino				einfache Chianti und Barbera				Giro und Cannonau				
	hochwertige Soave, Verdicchio				weiße Barrique (Chardonnay's)				Chianti reserva							
	Galestro		Arneis, Greco di Tufo				Novello				Barolo, Barbaresco					
Frankreich	Sauternes		Chablis AC				Cotes du Rhone				beste Rhone Rotweine					
	Champagner			beste weiße Burgunder (Puligny Montrachet)				einfacher roter Bordeaux								
	Aligoté		Macon, Graves				Beaujolais Village				feiner roter Bordeaux					
	Sancerre, Pouilly Fume			Chablis Premier Cru				Beaujolais Nouveau				rote Burgunder (Pommard, Volnay)				
Spanien	Vinho Verde		Fino Sherry				Madeira				Rioja reserva					
	Cava brut			Rias Beixas				einfache Tempranillo				Jahrgangs-Portweine				
	weiße Rueda Weine				Amontillado				einfache La Mancha Weine				Ribera del Duero			
Übersee	Chenin blanc, Fume blanc				beste Chardonnay Barrique				leichte Zinfandel, Pinot noir				bester kalif. Cabernet			
	Johannisberg Riesling			kalifornischer Sauvignon blanc				kalifornischer Pinot noir				voller Shiraz				
	leichte chilenische Sauvignon's				alte beste Hunter-Valley Weißweine				einfache Shiraz und Mourvedre							
	mittelgewichtige Weiße aus Neuseeland				kräftige Weißweine (Barriqueausbau)				leichte Gamay und Pinotage				kräftiger Malbec			

Grundsätzlich gilt es, den Wein eher zu kühl als zu warm im Glas zu servieren. Durch die Erwärmung im Glas entwickelt sich das Aroma im vollen Zuge. Ist der Rotwein jedoch zu warm, z.B. über 20°C, beginnt der Alkohol zu verdampfen, und es macht sich ein aufdringlicher Geruch bemerkbar, der den Charakter des Weins untergehen läßt.