

Jetzt bei EDEKA

## Cheers! Auf ein perfektes Wine Tasting at Home

*Hamburg, August 2023:* „Über Wein kann man eigentlich nie genug wissen“, sagt Lou Schmidt. Als Wein-Expertin kennt sie sich bestens aus mit Rebsorten und Regionen, mit Säure und Süße – mit Korken und mit Schraubverschluss. In „Cheers! Der Weinpodcast mit Lou“ schenkt sie uns großzügig Weinwissen ein – handgelesen, leicht verständlich und mit trockenem Humor. Neue Folgen gibt es jeden Donnerstag – überall dort, wo es Podcasts gibt.

Das Thema der aktuellen Folge Nr. 51: „DIY Wine Tasting: Wie bereite ich eine Weinprobe zuhause vor?“



Lou liefert die Anleitung, wie man als Gastgeber:in so richtig punkten kann – inklusive Checkliste zur Vorbereitung, einer Idee für den inhaltlichen roten Faden sowie Vorschlägen für die Weinauswahl. Alle verkosteten Weine sind bei EDEKA erhältlich.

So liefert „Cheers! Der Weinpodcast mit Lou“ die passende Audio-Begleitung mit ganz viel Weinwissen für das Wine Tasting at Home:



<https://bit.ly/45LmzhP>

### Step 1: Das Thema

Insbesondere für Weinanfänger:innen kann es hilfreich sein, der Weinprobe einen roten Faden zu geben. Ein beliebtes Thema ist zum Beispiel, Weine der gleichen Rebsorte, aber aus unterschiedlichen Ländern, gegeneinander antreten zu lassen (z.B. Sauvignon Blanc aus Frankreich vs. Sauvignon Blanc aus Neuseeland oder Syrah aus Frankreich vs. Shiraz aus Australien).

EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG  
Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6  
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182  
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: [produkt-pr@edeka.de](mailto:produkt-pr@edeka.de)  
[verbund.edeka](http://verbund.edeka)





## Step 2: Die Hardware

Damit alle Teilnehmer:innen die gleichen Voraussetzungen haben, ist es wichtig, dass einheitliche Gläser verwendet werden. Denn das Weinglas macht sehr wohl einen Unterschied: Mit der Form des Glases verändert sich die Oberflächenspannweite und damit auch die Sauerstoffzufuhr. Durch Sauerstoffzufuhr schließen sich im besten Fall die Aromen auf und der Wein „öffnet“ sich. Pro Kopf sollten zwei Weingläser und ein Wasserglas eingedeckt werden, außerdem benötigt werden ein Kellnermesser, gegebenenfalls eine Karaffe und ein Ausgießer für die Weinreste, ein Blatt Papier und ein Stift.

## Step 3: Die Vorbereitung

Es geht nicht darum, alles zu wissen – schließlich soll der Wein ja gemeinsam erlebt werden. Aber ein paar Basisinformationen zu Weingut, Herkunft und Rebsorte parat zu haben, kann für das bessere Verständnis oft sehr hilfreich sein.

Auch die Reihenfolge der Weine spielt eine wichtige Rolle: Weißweine vor Rotweinen, leichte vor schweren Weinen. Sehr aromatische Weine (wie z.B. Gewürztraminer oder Sauvignon Blanc), genauso wie Süßweine, sollten bei einer Weinprobe immer zum Schluss serviert werden. Schaumweine können vorab, aber genauso gut am Ende eingebaut werden.

Und dann heißt es: Ran an die Weingläser und los geht's mit der Verkostung. Cheers!

## Die Weinauswahl

### Flight 1: Grauburgunder vs. Pinot Grigio

In Deutschland heißt er Grauburgunder, Ruländer oder grauer Mönch, in Italien Pinot Grigio und in Frankreich Pinot Gris – eine Rebsorte, viele Synonyme. Je nach Herkunft sowie An- und Ausbau der Rebsorte variiert die Aromatik von Zitronenzeste und weißem Pfirsich über Melone bis zu Mandel. Typisch für den Grauburgunder ist eine unaufdringliche Säurestruktur. Dabei ist Pinot Grigio aus Italien oft spritziger als ein Grauburgunder aus Deutschland oder ein Pinot Gris aus Frankreich, die für gewöhnlich etwas breitschultriger und barocker ausfallen.

## Robert Weil Junior Grauburgunder unique



- Anbaugebiet: Deutschland, Rheinhessen
- Rebsorte: Grauburgunder
- Typ: trockener Weißwein
- Aromen: Pfirsich, Zitronenzeste, Melone und Mandeln
- Trinkempfehlung: universaler Essensbegleiter, besonders harmonisch zu Pasta, Wildgeflügel und Lamm
- 750 ml

## Rheinberg Kellerei Bio Pinot Grigio



- Anbaugebiet: Italien
- Rebsorte: Grauburgunder
- Typ: trockener Weißwein
- Aromen: Zitronenzeste, Maracuja und Pfirsich
- Bio zertifiziert
- vegan
- 750 ml

## Flight 2: Sauvignon Blanc vs. Scheurebe

Sauvignon Blanc und Scheurebe – die deutsche Antwort auf Sauvignon Blanc – sind Bukett- oder auch Aromarebsorten, die sich durch ein besonders markantes Aroma auszeichnen. Sauvignon Blanc ist eine international weit verbreitete Rebsorte. Sehr bekannte Herkunftsländer sind z.B. Frankreich (Loire, Sancerre), Österreich (Südsteiermark), aber auch Neuseeland. Bei dieser Rebsorte dominieren zwei Aromastoffe: Thiole, die für den Geruch nach Johannisbeere, Stachelbeere und Passionsfrucht verantwortlich sind, und Methoxypyrazin, das an den typisch grünen, herben Geruch nach Brennnessel, Spargel, frisch gemähtem Gras oder auch an grüne Paprika erinnert. Sowohl Scheurebe als auch Sauvignon Blanc können in der Säurestruktur sehr markant sein.

## Sauvignon Blanc Neuseeland Marlborough



- Anbaugebiet: Neuseeland, Marlborough
- Rebsorte: Sauvignon Blanc
- Typ: trockener Weißwein
- Charakteristik: intensive Aromen, lebendige Säure
- Aromen: Stachelbeere, grasige Noten wie grüne Paprika und Brennnessel bis hin zu Melone und Passionsfrucht
- 750 ml

## Rheinberg Kellerei Scheurebe



- Anbaugebiet: Deutschland, Rheinhessen
- Rebsorte: Scheurebe
- Typ: lieblicher Weißwein
- Aromen: fruchtige Noten nach Honigmelone, Banane und Passionsfrucht
- Trinkempfehlung: harmonisch zu fruchtigen Desserts und feinen Kuchen
- 1l

## Flight 3. Syrah vs. Shiraz

Die rote Rebsorte Syrah hat ihren Ursprung in Frankreich, an der nördlichen Rhône. Bis zu den 70er Jahren wurde die Rebsorte ausschließlich dort angebaut, mittlerweile ist sie weltweit zu finden – insbesondere in Übersee (z.B. in Australien oder Südafrika), wo sie vornehmlich Shiraz genannt wird. Syrah und Shiraz bezeichnen dieselbe Rebsorte, unterscheiden sich aber im Stil. Syrah bezeichnet den „Alte-Welt-Stil“ (säurebetont und strukturiert), Shiraz den „Neue-Welt-Stil“ (voluminös und fruchtig).

## Les Aromes de France Syrah



- Anbaugebiet: Frankreich, Languedoc
- Rebsorte: Syrah
- Typ: trockener Rotwein
- Charakteristik: stark aromatisch, rund, weich und fruchtbetont
- Aromen: würzig nach Vanille, dezente Fruchtaromen nach Holunderbeeren
- Trinkempfehlung: zu Fleisch und Wildgerichten sowie zur mediterranen Küche
- 750 ml

## Overseas Shiraz Australien



- Anbaugebiet: Australien
- Rebsorte: Shiraz
- Typ: trockener Rotwein
- Charakteristik: würzig, aromatisch, fruchtig; voluminös und mit eleganter Säure
- Aromen: Cassis, Kirsche, Tabak und Vollmilch-Schokolade
- Trinkempfehlung: zu Fleischgerichten, Pasta oder Käse
- 750 ml



## **EDEKA – Deutschlands erfolgreichste Unternehmer-Initiative**

Das Profil des mittelständisch und genossenschaftlich geprägten EDEKA-Verbunds basiert auf dem erfolgreichen Zusammenspiel dreier Stufen: Bundesweit verleihen rund 3.500 selbstständige Kaufleute EDEKA ein Gesicht. Sie übernehmen auf Einzelhandelsebene die Rolle des Nahversorgers, der für Lebensmittelqualität und Genuss steht. Unterstützt werden sie von sieben regionalen Großhandelsbetrieben, die täglich frische Ware in die EDEKA-Märkte liefern und darüber hinaus von Vertriebs- bis zu Expansionsthemen an ihrer Seite stehen. Die Koordination der EDEKA-Strategie erfolgt in der Hamburger EDEKA-Zentrale. Sie steuert das nationale Warengeschäft ebenso wie die erfolgreiche Kampagne "Wir ♥ Lebensmittel" und gibt vielfältige Impulse zur Realisierung verbundübergreifender Ziele. Mit dem Tochterunternehmen Netto Marken-Discount setzt sie darüber hinaus erfolgreiche Akzente im Discountgeschäft. Fachhandelsformate wie BUDNI oder NATURKIND, die Kooperation mit online-basierten Lieferdiensten wie Picnic und das Großverbrauchergeschäft mit dem EDEKA Foodservice runden das breite Leistungsspektrum des Unternehmensverbunds ab. EDEKA erzielte 2022 mit über 11.100 Märkten und rund 408.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Umsatz von 66,2 Mrd. Euro. Mit rund 19.300 Auszubildenden ist EDEKA einer der führenden Ausbilder in Deutschland.

**EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG**  
Unternehmenskommunikation

New-York-Ring 6  
22297 Hamburg

Telefon: +49 40 6377-2182  
Fax: +49 40 6377-2971

E-Mail: [produkt-pr@edeka.de](mailto:produkt-pr@edeka.de)  
[verbund.edeka](http://verbund.edeka)

