



Die Gemüsegärtner

# Digitale Weinprobe

## 12. Mai, 20 Uhr

### Tipps & Hinweise für unseren Weinabend

Wir freuen uns, dass Sie an unserer digitalen Weinprobe teilnehmen möchten. Damit es auch ein unvergesslicher Abend wird, möchten wir Ihnen die organisatorische Vorbereitung erleichtern.

Für den Abend benötigen Sie:

- weißes Papier für die gute Beurteilung der Farbe
- großvolumige Gläser für ein besseres Aroma
- mildes Brot und Wasser

Stellen Sie den zum Wein passenden Käse in kleinen Schälchen bereit.

Die Weißweine, sowie den Sekt stellen Sie bitte gegen 9.00 Uhr morgens in die Kühlung.

Gegen 18.00 Uhr öffnen Sie nur die Rotweine und verschließen die Flaschen nicht mehr!

**Hinweis:** Wenn Sie am Mittwoch (12.5.) beliefert werden, kommen die Weine schon gekühlt bei Ihnen an. Den Rotwein dann einfach bei Zimmertemperatur weiter lagern.

#### Link zur digitalen Weinprobe

Über diesen Link nehmen Sie an der digitalen Weinprobe teil: [www.gemuesegartner.de/weinprobe](http://www.gemuesegartner.de/weinprobe)  
Sie haben den Link außerdem bereits als Email erhalten.

#### Sehen, Riechen & Schmecken

Auf der Rückseite finden Sie weitere Tipps für eine erfolgreiche Weinprobe und Platz für Ihre Notizen zu den Weinen. Ihre Eindrücke vom Wein und Fragen können Sie auch direkt im Livestream loswerden!

#### Fragen oder technische Probleme?

Sollten Sie am Abend Schwierigkeiten haben, erreichen Sie uns unter 05468-93875-12 (ab 19 Uhr), über die Chatfunktion im Livestream, über unsere Social Media Kanäle oder per Mail an [marketing@gemusegaertner.de](mailto:marketing@gemusegaertner.de).



Frauke begleitet Sie bei der Weinprobe

### Käsepaket richtig lagern

Haben Sie unser Käsepaket mitbestellt? Dann sollten Sie folgende Hinweise beachten: Lagern Sie den Käse am Besten in einer Dose im Kühlschrank und holen Sie ihn gut eine Stunde vor Beginn der Weinprobe heraus. So kann er sein Aroma besser entfalten und sich der Zimmertemperatur anpassen.



Liebe Grüße,  
Ihre Gemüsegärtner

Tipps und Bewertung



# So wird die Weinprobe zum Erlebnis

**Erleben Sie mit uns einen Abend für alle Sinne! Hier können Sie die Weine bewerten und sich eigene Notizen machen.**

Zu guter Letzt möchten wir Ihnen noch ein paar Tipps mit an die Hand geben, mit denen die Weinprobe ein Erfolg wird. Seit der Zeit der alten Römer gilt bis heute eine bestimmte Reihenfolge bei der Weinprobe. Es wird zuerst Farbe (Color), dann Geruch (Odor) und abschließend Geschmack (Sabor) begutachtet. Dabei verraten uns alle drei Elemente ganz spezifische Eigenschaften des entsprechenden Weines.

**Cava Azimut semi seco | Bodegas Can Suriol**

---

---

---

**Sonnensegler, weiß | Harteneck | Käse: Camembert**

---

---

**Entre deux Mers, weiß | Earl la Blanquerie | Käse: Reblochon**

---

---

**Primitivo Integro | The Wine People | Käse: Pecorino**

---

---

**Blaifränkisch | Sonnenmulde | Käse: Bergkäse**

---

---

**Apassimento | Purato | Käse: Blaue Kornblume**

---

---

## 1. Sehen

Halten Sie das gefüllte Weinglas gegen das Licht. Anhand der Farbe und der Schlieren erkennen Sie das Potenzial.

## 2. Riechen

Wein genießen beginnt beim Riechen. Erst ohne, dann mit Schwenken des Glases erleben Sie einen ersten intensiven Eindruck der Aromenvielfalt.

## 3. Schmecken

Beim Verkosten ziehen Sie etwas Luft in den Mund mit ein. Der Wein entfaltet so in Kürze sein volles Aroma.

