

# FAQ's Die häufigsten Fragen zum Wein

## Weißherbst und Rosé – wo ist der Unterschied?

Beim Weißherbst dürfen nur rote Trauben einer einzigen Rebsorte verwendet werden. Weißherbst ist ein Qualitätswein. Für Roséweine sind mehrere verschiedene rote Rebsorten ab der Kategorie Tafelwein zulässig. Beide werden direkt auf der Kelter gepresst, wodurch keine oder nur wenig Farbe in den Most gelangt.

## Wie lange lässt sich eine offene Flasche lagern?

Verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält sich Weißwein etwa 1 Tag, Rotwein etwa 2 Tage. Danach schwinden je nach Rebsorte die Aromen. Tipp: Der Fachhandel bietet Vakuum-Verschluss-Systeme, mit denen der Sauerstoff aus der Flasche gezogen wird. Dies ermöglicht, die Lagerung um 1 bis 2 Tage zu verlängern.

## Wann sollte Wein dekantiert werden?

Man unterscheidet Satz- und Umfüll-Dekantieren. Alte Rotweine werden vorsichtig satz-dekantiert, um den Weinsatz in der Flasche zurückzuhalten. Gleichzeitig erhalten sie mehr Sauerstoff, um die eingeschlossenen Aromen zu entfalten. Jüngere Rotweine erhalten durch schwungvolles Umschütten ebenfalls Sauerstoff, verlieren dadurch die herben Aromen und werden weicher und runder.

Durch die Vergrößerung der Oberfläche können sich die feinen Duft- und Geschmacksstoffe besser entfalten. Daher sollte Rotwein auch immer aus einem volumigen Glas genossen werden.

Auch reife, kräftige Weißweine gewinnen, wenn man sie dekantiert. Die Temperatur sollte dabei trotzdem nicht über 13° C steigen.

Tipp: Probieren Sie den Wein direkt aus der Flasche und nach 1 bis 2 Stunden im Dekanter, dann erleben Sie die Entwicklung des Weines direkt mit.

## Was tun gegen Rotweinflecken?

Rotweinflecken sind meist hartnäckig und für den Verursacher oft unangenehm. Ganz wichtig: Rotweinfleck nicht trocknen lassen, sondern sofort mit säurehaltiger Flüssigkeit einweichen. Das kann Weißwein, Zitronensaft oder kohlesäurehaltiges Wasser sein. Auch das alte Hausmittel „Salz“ hilft. Auf den Fleck geben, einwirken lassen, danach auswaschen oder Teppich absaugen.

Tipp: Versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke Ihres Gegenüber zu reinigen. Dies kann leicht peinlich werden. Lieber die Reinigungskosten übernehmen.

# WEINsommer 2023 - DAS Sommerhighlight für Weinfreunde und Genießer.

Wir bringen Euch das Urlaubsfeeling aus den rheinland-pfälzischen Weinregionen in Eure Stadt - beim WeinSommer 2023!  
Probiert in fröhlicher Runde den neuen Jahrgang, findet Euren Lieblingswein und genießt mit uns den Sommer.

## Rheinland-Pfalz Deutschlands Weinland Nr. 1

MARKENPARTNER  
Rheinland-Pfalz **.Gold**®



# 31.8.-3.9. WEIN sommer

HILLMANNPLATZ  
bremen

DO 16-24 Uhr  
FR 14-24 Uhr  
SA 14-24 Uhr  
SO 12-20 Uhr



weinsommer.de





## Liebe Bremerinnen und Bremer,

der WEINSommer passt hervorragend zu unserer schönen Stadt. Denn: Wein und Bremen sind untrennbar miteinander verbunden. Seit mehr als 600 Jahren haben wir mit dem Bremer Ratskeller in unserem UNESCO-Welterbe Bremer Rathaus ein Aushängeschild für Weinkultur in Deutschland. Und genau diese „Weinkultur in Deutschland“ ist seit 2021 im bundesweiten Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes.

Es freut mich sehr, dass der WEINSommer auch in diesem Jahr wieder auf dem schönen Hillmannplatz zu Gast ist. Das ist eine schöne Tradition und gelebte Weinkultur. Die Winzerinnen und Winzer aus den rheinland-pfälzischen Weinregionen haben sicherlich wieder viele hochklassige Weine von Rhein und Main, der Mosel, Nahe und Ahr im Gepäck. Ihnen wünsche ich gutes Gelingen für die Veranstaltung und allen Gästen des WEINSommers unbeschwerte Stunden und viele anregende Gespräche bei einem guten Glas Wein!

Ihr Bürgermeister  
Andreas Bovenschulte

Habe ich probiert:

## MOSEL

**Weingut Thomas Hoffmann**   
54518 Osann-Monzel  
[www.hoffmanns-weingut.de](http://www.hoffmanns-weingut.de)

## NAHE

**Weingut Decker & Sohn**   
55452 Dorsheim  
[www.weingut-decker.de](http://www.weingut-decker.de)

**Felsenberghof Wein- und Gästehaus**   
55596 Schloßböckelheim  
[www.wein-felsenberghof.de](http://www.wein-felsenberghof.de)

**Weingut Hermann Heinrich Peitz GbR**   
55595 Wallhausen  
[www.hermann-heinrich-peitz.de](http://www.hermann-heinrich-peitz.de)

## PFALZ

**Weingut Kaiserberghof GbR**   
76831 Ilbesheim  
[www.kaiserberghof.de](http://www.kaiserberghof.de)

**Weingut Fritz Kohl GbR**   
67269 Grünstadt-Sausenheim  
[www.weingut-kohl.com](http://www.weingut-kohl.com)

**Weingut Edelfhof Minges**   
67489 Kirrweiler  
[www.minges-kirrweiler.de](http://www.minges-kirrweiler.de)

**Weingut R. & E. Schmitt**   
76831 Ilbesheim  
[www.mein-winzer.de](http://www.mein-winzer.de)

Habe ich probiert:

## RHEINHESSEN

**Weingut Residenz Bechtel**   
67551 Worms-Heppenheim  
[www.weingutbechtel.de](http://www.weingutbechtel.de)

**Weingut Runkel**   
55234 Monzernheim  
[www.weingutrunkel.de](http://www.weingutrunkel.de)

**Weingut Schützenhof - Blass**   
67574 Osthofen  
[www.weingut-schuetzenhof.de](http://www.weingut-schuetzenhof.de)

**Weingut Volker Zahn**   
67595 Bechtheim  
[www.zahn-weingut.de](http://www.zahn-weingut.de)

## CATERING

**Käse-Spezialitäten Lindenberg**   
23564 Lübeck  
E-Mail: [m.lindenberg@t-online.de](mailto:m.lindenberg@t-online.de)

**Art-Cuisine**   
32130 Enger  
E-Mail: [art-cuisine@gmx.de](mailto:art-cuisine@gmx.de)