

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.

Veranstalter: das Team Agentur für Marketing GmbH

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



6.-9.7. WEIN sommer

MARKTPLATZ osnabrück

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



weinsommer.de



Halte besondere Stimmungen, Eindrücke
und Szenen im Bild fest und teile sie auf:
www.facebook.com/WeinSommerOsnabrueck

Mit freundlicher
Unterstützung von:



Das Wasser. Seit 1742.





Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Weinfreunde,

der diesjährige Weinsommer auf dem Osnabrücker Marktplatz findet in einem besonderen Jubiläumsjahr statt: Osnabrück feiert den Westfälischen Frieden, der vor 375 Jahren von der Treppe unseres Rathauses und in unserer Nachbarstadt Münster verkündet wurde.

Der Frieden von 1648 legte den Grundstein für das heutige Völkerrecht, die Gleichstellung der Konfessionen und den Schutz von Minderheiten. Aus dieser Geschichte heraus bezeichnet sich Osnabrück mit Stolz als Friedensstadt und tritt für ein friedliches Zusammenleben von Menschen unterschiedlicher Herkunft ein.

Es ist davon auszugehen, dass die Gesandten im Jahre 1648 den ersehnten Friedensschluss, dem lange und zähe Verhandlungen vorausgegangen waren, mit dem einen oder anderen Gläschen Wein gebührend gefeiert haben. Denn Weinbau und Weinhandel waren damals längst ein bedeutender Wirtschaftszweig. Hochwertige Weine aus ganz Europa waren zumindest für die Oberschicht verfügbar, und nur wenige Jahre später sollte in Frankreich der erste Champagner hergestellt werden.

Wein ist nicht nur ein köstliches Getränk, Wein ist ein uraltes Kulturgut. Ich freue mich auf die Winzerinnen und Winzer aus den Tälern von Rhein, Mosel, Ahr und Nahe und wünsche Ihnen und Ihren Gästen sonniges Weinwetter, eine fröhliche Stimmung und anregende Gespräche bei dem einen oder anderen guten Tropfen.

Katharina Pötter

Katharina Pötter
Oberbürgermeisterin

Habe ich probiert:

AHR

Weingut Mönchberger Hof
Mönchberger Hof, 53508 Mayschoß, Telefon: 0151 -59843221, www.weingut-moenchberger-hof.de

MOSEL

Weingut Margarethenhof
Kirchstraße 17, 54441 Ayl an der Saar
Telefon: 06581-2538, www.margarethenhof-ayl.de

Weingut Gunther MATHEUS
Auf der Kaub 34, 54498 Piesport
Telefon: 06507-5138, www.weingut-matheus.de

Weingut WELLER-LEHNERT GbR
St. Michaelstraße 29, 54498 Piesport
Telefon: 06507-2498, www.weller-lehnert.de

Ferien-Weingut Pauly GbR
Briederner Weg 15, 56820 Mesenich
Telefon: 02673-4573, www.ferien-weingut-pauly.de

NAHE

Weingut Bauer Waldhilbersheimer Hof
Zehnhofstraße 6, 55452 Guldental
Telefon: 06707-317, www.weingutbauer.de

Weingut Marx
Im Setzling 4-6 und Hauptstr. 7, 55452 Windesheim
Telefon: 06707-316, www.weingutmarx.com

Felsenberghof Wein- und Gästehaus
Zum Felsenberg 3-5, 55596 Schloßböckelheim
Telefon: 06758-6502, www.wein-felsenberghof.de

Habe ich probiert:

PFALZ

Weingut Langenwalter
Bahnhofstraße 45, 67256 Weisenheim am Sand
Telefon: 06353-7390, www.weingut-langenwalter.de

Weingut & Pension Erwin Lösch & Sohn GbR
Leininger Ring 119, 67278 Bockenheim an der Weinstraße
Telefon: 06359-4451, www.weingut-pension-loesch.de

RHEINHESSEN

Weingut Otto Becker
Kirchstraße 60, 55278 Ludwigshöhe
Telefon: 06249-7792, www.weingut-ottoecker.de

Andreas Brummund - Die WeinWerkstatt
Hauptstraße 2-4, 55437 Ober-Hilbersheim
Telefon: 0151-51178951, www.andreas-brummund.de

Weingut Lamberth GbR
Kirchstraße 20, 55278 Ludwigshöhe
Telefon: 06249-8611, www.weingut-lamberth.de

Weingut Meyerhof GbR
Meyerhof, 55237 Flonheim
Telefon: 06734-8714, www.weingut-meyerhof.de

Weingut Vogel GbR
Philipp-Wehr-Straße 6, 55546 Frei-Laubersheim
Telefon: 06709-1364, www.vogel-weine.de

CATERING

Käse-Spezialitäten Lindenberg
Schwerinstraße 26, 23564 Lübeck
Telefon: 0451-606059

