

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**®



20.-23.7. WEIN sommer OPERNPLATZ hannover

DO 16-24 Uhr
FR 16-24 Uhr
SA 13-24 Uhr
SO 12-20 Uhr



weinsommer.de

Veranstalter: das Team Agentur für Marketing GmbH



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

Mit freundlicher
Unterstützung von:



Das Wasser. Seit 1742.





Liebe Hannoveraner*innen, liebe Weinfreund*innen,

gewiss ist Hannover keine klassische Weinstadt. Das liegt an der geografischen Lage. Umso mehr freuen wir uns, dass der WEINsommer seit Jahrzehnten einen festen Platz im Veranstaltungskalender unserer Stadt hat und Sie dazu einlädt, eine der bekanntesten Weinregionen Deutschlands kennenzulernen.

Auf vielen unserer Veranstaltungen wird mehr Bier als Wein ausgeschenkt. Die Getränke haben aber mehr gemeinsam, als man denkt. Beide sind Naturprodukte, die durch Gärungsprozesse entstehen, in denen Hefen Zucker in Alkohol verwandeln. Bier und Wein passen übrigens auch zusammen. Denn der Satz „Wein auf Bier, das rat' ich dir“ hat seine Berechtigung: Sommeliers empfehlen in manchen Situationen vor dem Weingenuss erst ein Pils als Aperitif zu nehmen.

Auf dem WEINsommer erfahren Sie bestimmt noch mehr über Wein, begegnen Winzer*innen und dabei wird Ihnen das passende Ambiente mit viel Programm geboten.

Ich wünsche allen Freund*innen des Weins schöne gesellige Stunden und den Veranstalter*innen ein gelungenes Weinfest.

Belit Onay
Oberbürgermeister
Landeshauptstadt Hannover

MOSEL

Habe ich probiert:

Weingut Thomas Hoffmann
Noviander Weg 14, 54518 Osann-Monzel
Telefon: 06535-873, www.hoffmanns-weingut.de

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

SAUERWEINS GbR Weingut
Römerstraße 2, 54439 Palzem
Telefon: 06583-444, www.sauerweins.de

Weingut Thielen-Feilen
Moselweinstraße 11, 54518 Minheim
Telefon: 06507-9397051, www.thielen-feilen.de

Weingut Ludger Veit
Novianderweg 16, 54518 Osann-Monzel
Telefon: 06535-7700, www.veit-weine.de

NAHE

Weingut Steffen Enk
Weinbergstraße 13, 55452 Dorsheim
Telefon: 06721-45470, www.weingut-theo-enk.de

Weinhaus Axel Glock
Hinter dem Kloster 1, 55595 Sponheim
Telefon: 06758-93503, www.weingut-glock.de

Weingut Johannes Haas
Naheweinstraße 147, 55450 Langenlonsheim
Telefon: 06704-1243, www.weingut-haas.de

Weingut Hermann Heinrich Peitz GbR
Paierweg 1, 55595 Wallhausen
Telefon: 06706-1323, www.hermann-heinrich-peitz.de

Weingut Andreas Schmidt
Luitpoldstraße 24, 67823 Obermoschel
Telefon: 06362-1265, www.weingut-schmidt.info

Weingut Schmitt-Peitz – Sektkellerei
Gutenberger Straße 3, 55595 Wallhausen
Telefon: 06706-346, www.weingut-schmitt-peitz.de

PFALZ

Weingut Kirchner GbR
Burgstraße 21, 67251 Freinsheim
Telefon: 06353-3441, www.weingut-kirchner.de

Weingut Kohl Am Sonnenberg GbR
Am Sonnenberg 3, 67278 Bockenheim
Tel.: 06359-4319, www.weingut-kohl-bockenheim.de

Weingut Schmitt GbR
Sülzer Weg 11, 67283 Obrigheim
Telefon: 06359-1607, www.weingut-schmitt.eu

RHEINHESSEN

Winzerhof Biegler
Hauptstrasse 33, 55278 Eimsheim
Telefon: 06249-2385, www.winzerhof-biegler.de

Weingut Rudnick GbR
Drehergasse 8, 55237 Flonheim,
Telefon: 06734-8462, www.weingut-rudnick.de

Weingut Holger Schmitt
Mainzer Straße 15, 55578 Wallertheim
Telefon: 06732-5464, www.liebfrauentstiftshof.de

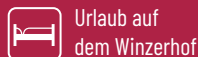
Weingut Stauffer GbR
Borngasse 26, 55234 Flomborn
Telefon: 06735-1521, www.weingutstauffer.de

Weingut Zehnthof Eller
Stielgasse 2, 67585 Dorn-Dürkheim
Telefon: 06733-7025, www.weingut-eller.de

CATERING

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

Rawiels Backstube
Hauptstraße 5, 04564 Großdeuben, info@rawiel.com



Urlaub auf dem Winzerhof



zertifizierter Biobetrieb



Wine in Moderation



Gastronomie



Vinothek



Online-Shop