

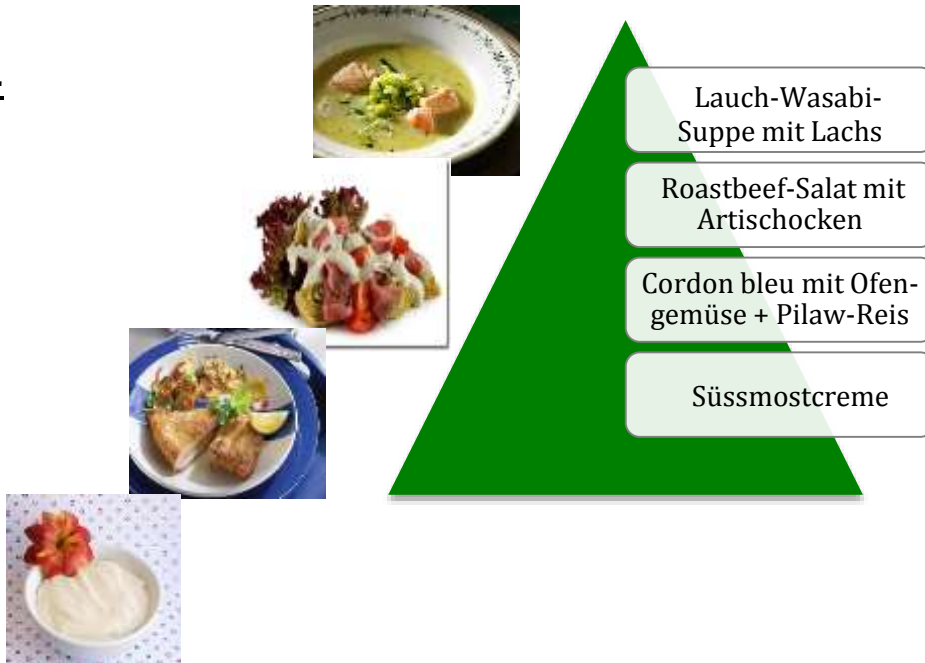


# Cucina Club



3922 Stalden

## Menue14



## Kleine Weinglaskunde



### **Glas 1, Champagner und Schaumweine**

Man trinkt sie aus schmalen, hoch gezogenen, tulpenförmigen Gläsern, die hoch genug sein müssen, damit sich die *Mousse* (der Schaum) aufbauen kann. Außerdem sollen die Bläschen (*Perlage*) gut sichtbar sein. Das Auge trinkt mit. Der Kelch selbst ist dünnwandig. Die temperatursensiblen Lippen spüren die erfrischende Kühle des Weins.

### **Glas 2, Leichter Weißwein**

Dieses Glas mit seinem schmalen Durchmesser und dem kleinen Volumen ist ideal für leichte und mittelschwere Weißweine, die ihre blumig-fruchtigen Primäraromen sofort freigeben. Durch die geringen Dimensionen werden die Düfte noch konzentriert, während die Zunge vor allem den süßen Fruchtschmelz wahrnimmt. Gut für Riesling, Grünen Veltliner, Pinot Grigio u.ä.

### **Glas 3, Körperreicher Weißwein**

Durch sein größeres Volumen eignet sich dieses Glas für gehaltvolle Weißweine, die atmen müssen und von Natur aus eine milde Säure aufweisen beziehungsweise eine malolaktische Gärung durchgemacht haben. Ideal für Chardonnay (Barrique), Sauvignon Blanc (Barrique), Riesling Spätlese, schweizerische Chasselas u.ä.