



Cucina Club

3922 Stalden



Menue15



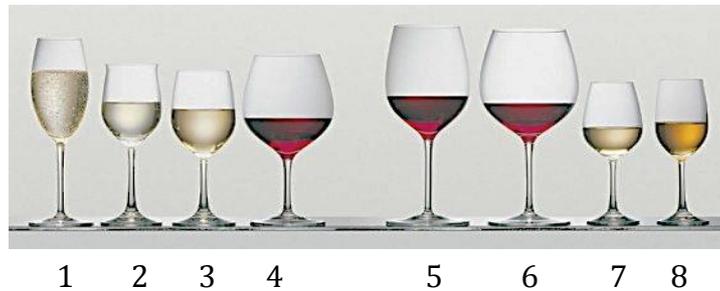
Nüsslisalat an Apfel-Vinaigrette

Überbackene grüne Spargeln

Egloffilet mit Salzkartoffeln an Tatar

Apfel Amaretti

Kleine Weinglaskunde



Glas 4, Tanninarme Rotweine

Durch die relativ große Öffnung fließt der Wein auf breiter Front in die Mundhöhle ein und führt ihn zu allen Stellen, an denen Frucht und Säure zur Geltung kommen. Das heißt: Nicht nur die auf süßen Schmelz spezialisierte Zungenspitze, sondern auch die anderen Zungenpartien werden gereizt. Vor allem geeignet für Burgunderweine, Blaufränkisch, Barbera, Gamay, Pinotage u.ä.

Glas 5, Tanninstarke Rotweine

Der hohe Duftkamin führt das Bouquet konzentriert zur Nase. Durch die nicht zu enge Öffnung wird der Wein auch an der Zungenspitze wahrgenommen, so dass der erste Geschmackseindruck von der fruchtigen Süße geprägt ist. Dadurch wird tanninstarken Weinen die anfängliche Bitterkeit genommen. Durch das dünne Glas teilt sich die Temperatur des Weins sofort den Lippen mit – auch das gehört zum Genuss dazu. Für jungen Bordeaux, Rioja, Chianti u.ä.

Glas 6, Schwere Rotweine

Durch den großen Durchmesser des Glases hat der Wein viel Kontakt mit der Luft. So kann sich der Alkohol, der zugleich auch Geschmacksträger ist, entfalten. Fülle und Komplexität kommen besser zum Ausdruck. Der hohe Stiel verhindert zugleich, dass die Temperatur der Hand die Temperatur der Flüssigkeit beeinflusst (Weingläser werden am Stiel angefasst). Ideal für reife Burgunder, Barolo, Brunello di Montalcino, Syrah u.ä.