

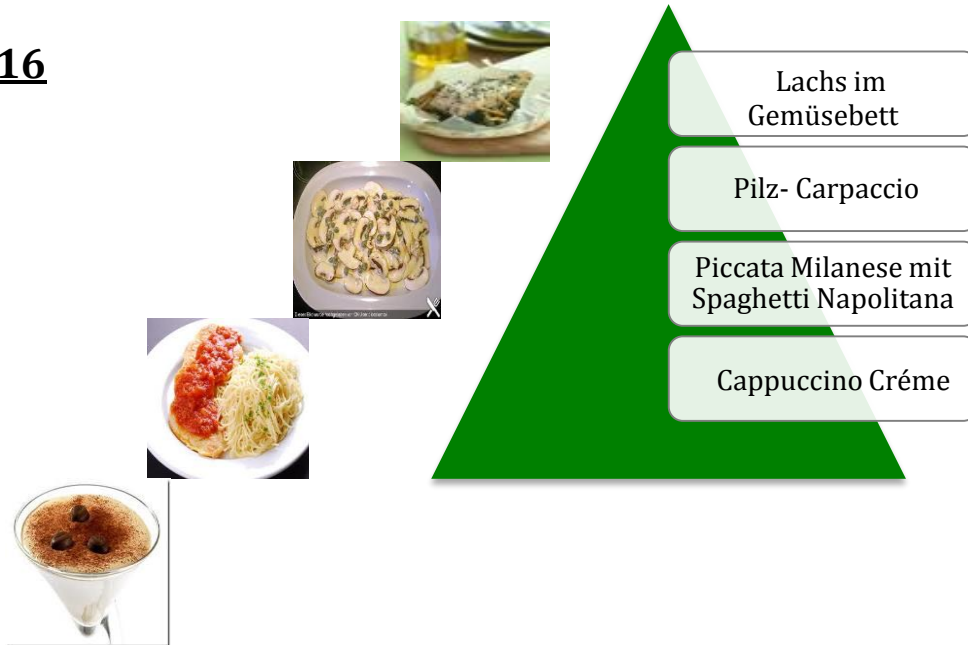


Cucina Club

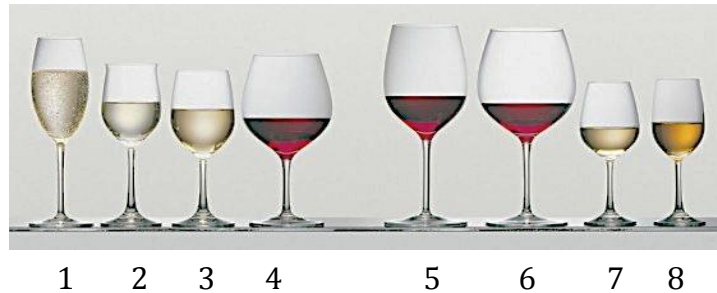
3922 Stalden



Menue16



Kleine Weinglaskunde



Glas 7, Dessertweine

Edelsüße Dessertweine werden nur schluckweise getrunken. Der rela-tiv kleine Kelch ist den geringen Mengen angepasst, in denen man diese Weine genießt. Der Wein fließt über die Zungenspitze hinweg an die Zungenränder, so dass die außerordentliche Geschmacksfülle schärfer wahrgenommen, nicht aber die Restsüße verstärkt wird. Für Auslesen, Sauternes, Grains Nobles u.ä.

Glas 8, Sherry und Portwein

Portwein, Sherry, Madeira, Marsala sind körperreiche Weine, die einen Alkoholgehalt von über 18 Vol.% aufweisen. Der Alkohol darf beim Verkosten aber nie im Vordergrund stehen. Die kleinen, engen Gläser verhindern, dass der Alkohol verfliegt und das Bouquet brandig macht. Die Öffnung des Glases ist außerdem so eng, dass es nahezu unmöglich ist, die Nase tief ins Glas zu senken. Auf diese Weise wird der hohe Alkoholgehalt kaum wahrgenommen.