vinetur

Die Weinkarte, das Glas und Sie

Ein einfacher Leitfaden, um entspannt Wein zu bestellen, das Wichtigste auf einer Weinkarte zu verstehen und zu wissen, wie Sie reagieren können, wenn eine Flasche an den Tisch gebracht wird.

Montag, 9. November 2026















Bestell Wein ohne Wissenstest

1 Vorlieben und Budget nennen

Nenne dein Budget und eine einfache Richtung: «Frisch und leicht». Sag, wer Wein möchte und wie die Gerichte ausfallen, einschließlich Zubereitung und Saucen.

2 Lesen und vergleichen

Achte auf Name, Erzeuger, Jahrgang — Erntejahr — und Preis pro Glas oder Flasche. Bitte um zwei Optionen im Budget, eine Erklärung ihrer Unterschiede und bestätige den Preis.

3 Glas oder Flasche?

Vergleiche die Gesamtkosten der geplanten Gläser mit der Flasche. Wenn die Geschmäcker auseinandergehen, nimm verschiedene Gläser; bestell nicht mehr nur wegen einer vermeintlichen Ersparnis.

4 Vor dem Öffnen prüfen

Wenn die Flasche gezeigt wird, prüfe Erzeuger, Name und Jahrgang, falls vereinbart. Kläre jede Änderung vor dem Öffnen und bestätige den Preis eines Ersatzes.

5 Probieren, wenn eine Probe angeboten wird

Schau, riech und nimm einen kleinen Schluck, um den Zustand zu prüfen. Du musst keine Aromen erkennen: Es ist keine Verkostung, um zwischen mehreren offenen Flaschen zu wählen.

6 Falsche Temperatur?

Ist er zu warm oder zu kalt, bitte um Anpassung der Temperatur und probiere noch einmal. Das kann seinen Ausdruck verändern: Es heißt nicht unbedingt, dass der Wein fehlerhaft ist.

7 Beschreibe die Auffälligkeit

Beschreibe, was du wahrnimmst: anhaltender Muffgeruch

Die Weinwahl beginnt damit, die eigenen Wünsche zu erklären. Die Bestellung zu prüfen und Fragen klar anzusprechen hilft mehr, als ein Verkostungsritual zu beherrschen. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Wein im Restaurant zu bestellen, sollte sich nicht wie eine Prüfung anfühlen. Mit ein paar klaren Fragen und einer einfachen Kontrolle können Sie sicherer wählen, verstehen, was auf den Tisch kommt, und Bedenken äußern, ohne so zu tun, als wären Sie ein Experte.

Überlegen Sie zuerst, was Sie trinken und ausgeben möchten

Am wichtigsten ist nicht, zu beweisen, dass Sie etwas von Wein verstehen, sondern vor dem Blick auf die Weinkarte zwei Dinge zu entscheiden: wie viel Sie ausgeben möchten und was Ihnen normalerweise schmeckt. Wenn nicht alle am Tisch Wein trinken oder nicht alle denselben Stil mögen, sagen Sie das gleich zu Beginn. So vermeiden Sie, am Ende standardmäßig eine Flasche zu bestellen, die niemandem zusagt.

Wenn Sie um Hilfe bitten, nennen Sie ein klares Preislimit und eine einfache Vorliebe. Zum Beispiel: „Wir suchen etwas Frisches, Trockenes und Leichtes in diesem Preisrahmen“ oder „Wir hätten gern etwas mit mehr Körper, aber ohne ausgeprägte Adstringenz.“ Wenn Sie auch das Essen erwähnen, ist die Empfehlung hilfreicher. Um Rat zu fragen, bedeutet nicht, die Entscheidung aus der Hand zu geben: Sie können auch um zwei Optionen innerhalb Ihres Limits bitten und sich den Unterschied in einfachen Worten erklären lassen.

Lesen Sie die Weinkarte, um eine Entscheidung zu treffen, nicht um sie auswendig zu lernen

Sie müssen nicht jede Region und jede Rebsorte kennen, um gut zu bestellen. Auf einer Weinkarte genügt es, den Namen oder Eintrag des Weins zu finden, gegebenenfalls den Erzeuger, den angegebenen Stil, falls aufgeführt den Jahrgang und den Preis für die gewünschte Menge – ob glas- oder flaschenweise. Der Jahrgang bezeichnet das Jahr, in dem die Trauben geerntet wurden. Wenn sich aus dem Namen nicht ergibt, wie der Wein wahrscheinlich schmeckt, oder unklar ist, ob der Preis für ein Glas oder eine Flasche gilt, fragen Sie vor der Bestellung nach.

Vier Begriffe helfen sehr. Trocken bedeutet, dass keine wahrnehmbare Süße vorhanden ist. Der Körper beschreibt das Gefühl von Gewicht oder Fülle im Mund: Ein Wein kann leicht oder vollmundiger wirken. Tannine, die vor allem bei vielen Rotweinen vorkommen, können ein adstringierendes Gefühl hervorrufen, als würde sich der Mund zusammenziehen. Fruchtig bezieht sich auf Fruchtaromen oder -geschmack, nicht auf Zucker: Ein Wein kann sehr fruchtig und trotzdem trocken sein. Diese Begriffe können Ihnen bei der Wahl helfen, aber nicht vollständig vorhersagen, ob Ihnen ein bestimmter Wein schmecken wird.

Wenn Sie zwischen mehreren Optionen schwanken, verlassen Sie sich nicht auf Abkürzungen wie „den bekanntesten“, „den teuersten“ oder „den an dieser Stelle auf der Karte“. Nichts davon garantiert, dass Ihnen der Wein besser schmeckt oder besser zum Essen passt. Praktischer ist es, nach zwei vergleichbaren Alternativen innerhalb Ihres Budgets zu fragen und sich den Unterschied einfach erklären zu lassen: zum Beispiel ein leichterer, frischerer Wein im Vergleich zu einem intensiveren, vollmundigeren. Bestätigen Sie dann den Preis des gewählten Weins, bevor Sie fortfahren.

Vier Begriffe, die wirklich helfen

Trocken

Ohne wahrnehmbare Süße. Das bedeutet nicht unbedingt mehr Säure oder mehr Kraft.

Körper

Beschreibt das Gefühl von Gewicht oder Fülle im Mund, von leicht bis vollmundiger.

Tannine

Kommen in vielen Rotweinen vor und können ein adstringierendes Gefühl hervorrufen.

Fruchtig

Bezieht sich auf Fruchtaromen oder -geschmack. Ein fruchtiger Wein kann trotzdem trocken sein.

Glas oder Flasche: Vergleichen Sie, was am Tisch tatsächlich bestellt werden soll

Ob Sie ein Glas oder eine Flasche wählen, hängt weniger von einer vermeintlichen Regel zum Sparen ab als davon, was die Tischrunde wirklich trinken möchte. Wenn zwei Personen Wein möchten, eine aber etwas Leichtes und die andere mehr Körper bevorzugt, kann es sinnvoller sein, glasweise zu bestellen. Wenn mehrere Personen denselben Wein trinken möchten, kann eine Flasche praktisch sein. Gehen Sie aber nicht automatisch davon aus, dass sie immer günstiger ist.

Am sinnvollsten entscheiden Sie, indem Sie die Gesamtkosten der Gläser, die Sie voraussichtlich tatsächlich bestellen, mit dem Preis der Flasche vergleichen, die Sie in Betracht ziehen. Wenn sich dieser Unterschied auf der Weinkarte nicht leicht erkennen lässt, fragen Sie nach. Wichtig ist, nicht mehr Wein zu bestellen, als Sie möchten, nur weil Sie glauben, eine Flasche „voll auszunutzen“. Die beste Wahl ist die, die zum Geschmack der Tischrunde und zur erwarteten Trinkmenge passt.

Option	Ist meist sinnvoller, wenn	Das sollten Sie prüfen
Glas	Die Personen am Tisch unterschiedliche Stile möchten oder jede Person eine andere Menge trinken will	Der Preis pro Glas und wie viele Gläser Sie voraussichtlich tatsächlich bestellen
Flasche	Mehrere Personen denselben Stil und denselben Wein möchten	Der Flaschenpreis und ob er zur erwarteten Trinkmenge passt

Beschreiben Sie, wie das Essen tatsächlich zubereitet ist

Bei der Auswahl hilft es mehr, das Gericht zu beschreiben, als nur seine Hauptzutat zu nennen. Gegrilltes Fleisch ist etwas anderes als dasselbe Fleisch mit einer süßen oder stark gewürzten Sauce; ein zarter Fisch ist etwas anderes als einer mit einer kräftigen Sauce. Wenn Sie Zubereitung, Saucen und vorherrschende Aromen erklären, erhält das Servicepersonal nützlichere Informationen, als wenn es nur hört: „Ich nehme Fleisch“ oder „Ich möchte Fisch“.

Bei sehr scharfen Gerichten empfiehlt es sich, nach Weinen mit weniger Alkohol und wenigen Tanninen zu fragen, denn die Schärfe kann stärker wirken und die Adstringenz unangenehmer erscheinen. Für manche passt auch eine leichte Süße, aber nur, wenn sie diesen Stil mögen. Wenn am Tisch sehr unterschiedliche Gerichte bestellt werden und die Vorlieben auseinandergehen, ist es möglicherweise besser, verschiedene Weine im Glas zu wählen, statt eine Flasche aufzudrängen, die kaum jemand wirklich möchte.

Prüfen Sie vor dem Öffnen, ob es der Wein ist, den Sie gewählt haben

In vielen Restaurants wird Ihnen die Flasche vor dem Öffnen gezeigt. Dabei geht es nicht darum, das Etikett zu bewundern, sondern zu prüfen, ob die Flasche Ihrer Bestellung entspricht. Achten Sie auf den Erzeuger, den Namen oder Eintrag des Weins und den Jahrgang, falls dieser bei der Auswahl genannt wurde. Wenn etwas nicht übereinstimmt, sagen Sie es am besten, bevor die Flasche geöffnet wird.

Ein anderer Jahrgang bedeutet nicht automatisch, dass der Wein schlechter ist. Es bedeutet aber, dass es nicht genau der Wein ist, den Sie bestellt haben, und eine Erklärung angebracht ist. Dasselbe gilt, wenn Ihnen ein Ersatz angeboten wird, weil der ursprünglich aufgeführte Wein nicht verfügbar ist. Fragen Sie in diesem Fall nicht nur, worin die Ähnlichkeit oder der Unterschied besteht, sondern bestätigen Sie auch den Preis, bevor Sie zustimmen.

Der erste Schluck, ohne daraus eine Prüfungsverkostung zu machen

Wenn Ihnen eine kleine Kostprobe eingeschenkt wird, bevor die Gläser gefüllt werden, geht es nicht darum, Eindruck zu machen oder zehn Aromen zu erkennen. Mit diesem kleinen Schluck sollen Sie auf einfache Weise prüfen, ob der Wein in Ordnung zu sein scheint. Es ist keine kostenlose Verkostung, bei der Sie zwischen geöffneten Flaschen wählen können. Sie können ganz einfach vorgehen: Betrachten Sie das Glas einen Moment, riechen Sie am Wein, nehmen Sie einen kleinen Schluck und sagen Sie, ob alles in Ordnung scheint oder ob Sie eine Frage haben.

Das Glas sanft zu schwenken, kann Ihnen helfen, den Wein deutlicher wahrzunehmen, ist aber kein Muss. Wichtig ist, auf den Wein im Glas zu achten, nicht auf den Korken. Am Korken zu riechen, kann die Neugier befriedigen, ersetzt aber nicht die Prüfung des Weins, der Ihnen tatsächlich eingeschenkt wurde.

Der erste Schluck in vier einfachen Schritten

1. Betrachten Sie das Glas einen Moment.
2. Riechen Sie am Wein, ohne nach komplizierten Bezeichnungen zu suchen.
3. Nehmen Sie einen kleinen Schluck.
4. Sagen Sie, ob alles in Ordnung scheint, oder beschreiben Sie Ihre Bedenken.

Wenn etwas nicht stimmt, beschreiben Sie, was Sie wahrnehmen

Sie müssen keinen Weinfehler diagnostizieren, um darum zu bitten, den Wein überprüfen zu lassen. Wenn Sie einen anhaltenden Geruch nach Feuchtigkeit oder nassem Karton bemerken, können Sie genau das sagen und um eine Prüfung bitten. So sprechen Sie einen möglichen Einwand konkret und angemessen an. Manche Aromen, die an Nüsse oder einen angeschlagenen Apfel erinnern, können dagegen durch Oxidation entstehen, also durch die Reaktion des Weins mit Sauerstoff. Einige Weine werden bewusst mit diesem Charakter hergestellt. Solche Aromen allein beweisen daher nicht, dass etwas nicht stimmt. Beschreiben Sie deshalb, was Sie wahrnehmen, statt ein Urteil darüber zu fällen, was am Wein falsch ist.

Außerdem sollten Sie ein mögliches Temperaturproblem von einem Fehler des Weins unterscheiden. Ist er zu warm oder zu kalt, verändert sich sein Ausdruck und er schmeckt möglicherweise weniger gut, als er tatsächlich ist. Bitten Sie in diesem Fall darum, die Temperatur anzupassen, und probieren Sie ihn erneut. Nicht jeder Rotwein schmeckt am besten gleich warm, und nicht jeder Weißwein muss sehr kalt serviert werden.

Eine weitere Unterscheidung ist hilfreich: Es ist etwas anderes, ob der Wein fehlerhaft ist, ob er Ihnen nicht schmeckt oder ob er nicht Ihrer Bestellung entspricht. Wenn Ihnen der Stil nicht zusagt, sagen Sie das offen, statt es als Mangel darzustellen. Wenn Sie um etwas Leichtes gebeten haben und einen deutlich intensiveren Wein bekommen, weisen Sie ruhig darauf hin. Wenn Sie es früh und konkret ansprechen, wird das Gespräch einfacher, als wenn Sie schweigen oder versuchen, wie ein Fachmann zu klingen.

Kleine Korkstückchen oder Bodensatz reichen für sich genommen nicht aus, um eine Flasche als fehlerhaft zu bezeichnen. Sie können Ihnen auffallen, doch für die Beurteilung kommt es darauf an, wie der Wein riecht und schmeckt. Wenn Sie also unsicher sind, ist der beste Weg nach wie vor derselbe: Beschreiben Sie, was Sie wahrnehmen, und bitten Sie darum, den Wein überprüfen zu lassen.

Was Sie sagen können, wenn etwas nicht stimmt

Ist der Wein zu kalt oder zu warm?

Bitten Sie darum, die Temperatur anzupassen, und probieren Sie ihn erneut.

Die Temperatur kann beeinflussen, wie ein Wein wahrgenommen wird.

Nehmen Sie Feuchtigkeit oder nassen Karton wahr?

Beschreiben Sie es so und bitten Sie darum, den Wein überprüfen zu lassen.

Sie müssen das Problem nicht diagnostizieren.

Entspricht der Wein nicht dem Stil, um den Sie gebeten haben?

Erklären Sie es ruhig: leichter, intensiver, trockener oder mit weniger Adstringenz.

Machen Sie deutlich, ob Sie von Ihrem persönlichen Geschmack sprechen oder davon, dass der Wein nicht Ihrer Bestellung entspricht.

Klären Sie die Lösung, bevor Sie eine andere Flasche annehmen

Wenn ein Problem auftritt, hilft es, das Gespräch zu strukturieren. Klären Sie zunächst, ob ein möglicher Fehler des Weins überprüft wird, ob Sie lediglich sagen, dass Ihnen dieser Stil nicht gefällt, oder ob Sie darauf hinweisen, dass die Empfehlung nicht Ihrer Bestellung entspricht. Fragen Sie dann, welche Lösung das Restaurant vorschlägt. Die Antwort kann je nach Betrieb, Wein und Art der Auswahl unterschiedlich ausfallen.

Fragen Sie auch, ob zusätzliche Kosten entstehen, bevor Sie eine andere Flasche oder eine Alternative im Glas annehmen. Es gibt keine allgemeingültige Geschäftsregel, die für jedes Restaurant gilt. Am hilfreichsten ist es, zuerst die Frage und die Bedingungen zu klären und erst danach zu entscheiden, ob Sie eine andere Option annehmen. Am Tisch hilft eine klare Nachfrage meist mehr, als so zu tun, als wären Sie sich sicher.