vinetur

Anleitung zum Bestellen von Wein wie ein Profi

Sommeliers empfehlen, bei der Weinauswahl die Kombination mit dem Essen und die persönliche Vorliebe den teuren Etiketten vorzuziehen, um die üblichen Fallstricke bei der Weinauswahl zu vermeiden

Donnerstag, 12. Februar 2026



Die Weinauswahl in einem Restaurant kann für diejenigen, die keine Vorkenntnisse haben, einschüchternd sein, aber Experten sind sich einig, dass der Prozess überschaubar wird, wenn man sich auf drei Hauptfaktoren konzentriert: das Gericht (oder den Hauptgang), das Budget und die grundlegenden Vorlieben. Diese Vorgehensweise wird in praktischen Ratgebern und von Sommeliers immer wieder empfohlen. Entscheiden Sie zunächst, was Sie essen werden, bevor Sie einen Wein auswählen. Teilen Sie dem Personal Ihr Budget klar und deutlich mit und zögern Sie nicht, den Sommelier oder die fachkundige Bedienung um Hilfe zu bitten, falls vorhanden. Deren Aufgabe ist es, Ihnen Weine zu empfehlen, die zu Ihrem Essen, Ihrem

Geschmack und Ihrer Preisklasse passen.

Wenn Sie den Wein am Tisch probieren, denken Sie daran, dass es nicht darum geht, zu entscheiden, ob er Ihnen schmeckt, sondern zu prüfen, ob er fehlerhaft ist und ob er mit der richtigen Temperatur serviert wird. Ein einfacher Satz wie "Es ist gut, danke" oder eine Bitte wie "etwas kälter, bitte" reicht normalerweise aus.

Die Kombination von Speisen und Weinen wird oft durch die Abstimmung der Intensität vereinfacht: kräftige Gerichte passen zu kräftigen Weinen, während zarte Gerichte besser zu leichteren Weinen passen. Regionale Kombinationen - die Wahl eines Weins aus dem gleichen Gebiet wie die Küche - sind ebenfalls zuverlässig. Es geht nicht darum, mit Rasse zu beeindrucken, sondern darum, Zusammenstöße zwischen Speisen und Weinen zu vermeiden.

Genuss und Kohärenz sollten Vorrang vor dem Versuch haben, andere zu beeindrucken. Die Weinführer betonen, dass es effektiver ist, das auszuwählen, was man mag, und ehrlich über seine Vorlieben zu sein, als sich auf Fachbegriffe oder teure Etiketten zu verlassen. Der Preis sollte nicht als Maßstab für die Qualität herangezogen werden; teure Weine sind keine Garantie für Genuss, und Restaurants verlangen oft Preisaufschläge von 100 % oder mehr. Legen Sie Ihr Budget fest und wählen Sie innerhalb dieses Budgets, anstatt nach der teuersten Flasche zu greifen.

Bei der Kombination von Weinen sollte der Schwerpunkt auf Ausgewogenheit und nicht auf strengen Regeln liegen. Flexibilität ist heute weithin akzeptiert - Weißwein kann zu Fleisch, Rotwein zu Fisch passen, solange keiner den anderen überwiegt. Wenn Sie Ihre Vorlieben in einfachen Worten beschreiben (leicht/mittel/vollmundig, mehr/weniger Säure, trocken oder fruchtig), können Fachleute die Auswahl eingrenzen, ohne dass Sie Rebsorten oder Regionen kennen müssen.

Eine praktische Methode in Restaurants besteht aus drei Schritten: vor der Bestellung, bei der Bestellung und bei der Verkostung. Prüfen Sie vor der Bestellung, ob das Restaurant den Wein ernst nimmt - achten Sie auf einen Sommelier, sachkundiges Personal oder eine angemessene Lagerung, beispielsweise in einem klimatisierten Keller. Legen Sie dann Ihr PPP (Teller, Preis, Vorlieben) fest: Wählen Sie Ihr Gericht, legen Sie Ihr Budget fest und beschreiben Sie kurz Ihren Geschmack (zum Beispiel:

"trockener Weißwein mit guter Säure, nicht zu eichig"). Wenden Sie sich bei der Bestellung an den Sommelier, falls vorhanden; andernfalls fragen Sie den Kellner um Rat oder wählen Sie anhand regionaler Paarungen oder glasweiser Optionen aus.

Vergewissern Sie sich beim Servieren, dass die Flasche und der Jahrgang mit dem bestellten Wein übereinstimmen. Die Flasche sollte erst am Tisch geöffnet werden. Probieren Sie nur, um sich zu vergewissern, dass der Wein keine Fehler aufweist und die Temperatur für Sie angenehm ist; verlangen Sie bei Bedarf eine Anpassung.

Weinkarten können nach Art (rot/weiß/perlend), Region oder Stil (vom leichtesten bis zum vollsten) geordnet sein. Für Anfänger sind stilisierte Listen oft am einfachsten zu handhaben. Konzentrieren Sie sich auf die wichtigsten Informationen: Name des Weins, Jahrgang, Verkostungsnotizen, falls vorhanden, und Preis. Entscheiden Sie sich zuerst für ein Gericht und lassen Sie sich bei der Weinauswahl davon leiten.

Sichtbare Anzeichen für einen guten Service sind die Anwesenheit eines Sommeliers, sachkundige Mitarbeiter, die Fragen zu den Weinen nach Glas oder Flaschenalter beantworten können, eine ordnungsgemäße Lagerung (die Flaschen dürfen nicht bei Zimmertemperatur stehen), hochwertige Gläser und die Möglichkeit, halbe Flaschen oder Magnumflaschen zu bestellen. Wenn Sie glasweise bestellen, fragen Sie, wie offene Flaschen gelagert werden - am besten vakuumversiegelt und gekühlt.

Das Etikett einer Flasche enthält wichtige Informationen: Kategorie (z. B. IGP/DOP), Herkunftsregion, Jahrgang, Name des Abfüllers, Marke, Alkoholgehalt, Volumen, Vorhandensein von Sulfiten, Zuckergehalt bei Schaumweinen und Chargennummer. Auf der Rückseite des Etiketts können Siegel und Empfehlungen für Weinkombinationen stehen.

Um Hilfe zu bitten, sollte nicht als Unwissenheit, sondern als vernünftiges Verhalten angesehen werden. Die Sommeliers sind dazu da, Ihnen Empfehlungen zu geben, die auf Ihr Essen und Ihre Vorlieben abgestimmt sind. Sie können sich direkt an ihn wenden ("Ich möchte zu diesem Gericht einen Wein im Wert von X Dollar bestellen") oder diskret auf eine Preisspanne auf der Speisekarte hinweisen, wenn Sie Privatsphäre bevorzugen.

Wenn kein Sommelier zur Verfügung steht, sollten Sie sich nach Möglichkeit auf die erfahrenen Kellner verlassen; andernfalls können Sie je nach Art des Gerichts und des Stils eine Auswahl treffen oder sich für regionale Kombinationen entscheiden, die eine Abkürzung darstellen.

Für die Paarung nach Gericht und Budget: Vorspeisen passen gut zu Schaumweinen im Glas; leichte Meeresfrüchte zu trockenen Weißweinen; fetter Fisch zu vollmundigen Weißweinen oder leichten Rotweinen; mageres Fleisch zu leichteren Rotweinen oder charaktervollen Weißweinen; rotes Fleisch zu strukturierten Rotweinen; Desserts zu Süßweinen; Schokolade zu vollmundigen Rotweinen oder gespriteten Weinen.

Wenn eine Gruppe viele verschiedene Gerichte miteinander teilt oder nicht sicher ist, was sie für jeden Geschmack bestellen soll, eignen sich vielseitige Optionen wie trockene Schaumweine (Cava oder Brut-Champagner) aufgrund ihres hohen Säuregehalts für die meisten Speisen außer rotem Fleisch.

Zu den häufigen Fehlern gehört die Annahme, dass ein höherer Preis gleichbedeutend mit einem besseren Erlebnis ist - der Preis ist keine Garantie für Genuss - und das Vortäuschen von Wissen, das Sie nicht haben. Konzentrieren Sie sich auf den Genuss und nicht auf die Perfektion bei der Paarung; Maridaje ist keine exakte Wissenschaft.

Hausweine können riskant sein, wenn sie nur wegen des niedrigen Preises ausgewählt werden; gute Hausweine sollten dennoch grundlegende Standards erfüllen: etikettierte Flaschen, die am Tisch geöffnet werden, mit klaren Informationen über Herkunft und Stil.

Zu den Warnzeichen gehören Flaschen, die bei Raumtemperatur im Essbereich gelagert werden, oder ein schlecht geführter glasweiser Service (offene Flaschen, die nicht gekühlt werden). Unorganisierte Weinkarten ohne relevante Details deuten auf eine weniger sorgfältige Auswahl hin.

Zu den grundlegenden Umgangsformen gehört, dass die Flaschen am Tisch geöffnet werden, damit Sie Name und Jahrgang mit der Speisekarte vergleichen können; dass Sie die Korken in aller Ruhe prüfen (ein fleckiger Korken kann auf Verderb hinweisen); dass Sie um eine angemessene Temperaturanpassung bitten; dass Sie verstehen, dass

die Verkostung der Überprüfung von Fehlern und nicht der persönlichen Vorliebe dient; dass Sie um saubere Gläser bitten, wenn Sie den Wein wechseln; und dass Sie älteren Weinen bei Bedarf Zeit zum Atmen lassen.

Diese Leitlinien helfen den Gästen, auch ohne fundierte Weinkenntnisse eine sichere Wahl zu treffen, und sorgen für ein angenehmes Erlebnis in jedem Restaurant.