

DIE GETRÄNKEKARTE	6	Die Erzeugung	95
		Klassische Weißweinerzeugung	95
		Besonderheiten der Roséweinerzeugung	101
STARTERS – DIE APERITIFS	12	Klassische Rotweinerzeugung (Maischegärung)	101
Bitter-Aperitifs	15	Süßweinerzeugung	105
Wein-Aperitifs	16	Erzeugung von orangen Weinen	106
Wermut (Vermouth)	17	Einkauf und Lagerung	109
Quinquinas	20	Die Weinlagerung	110
Anisées	21	Unerwünschte Veränderungen des Weines	113
Likörweine	24	Die Weinbeurteilung	114
Sherry	24	Degustationssprache	115
Portwein	28		
Madeira	32	DER SERVICE VON WEIN	120
Malaga	35	Allgemeine Tipps	120
Marsala	36	Weine glasweise	121
Montilla-Moriles	36	Weingläser	122
Moscatel de Setúbal	36	Die richtige Trinktemperatur	124
Vins doux naturels	36	Avinieren (Vinieren)	125
		Klassischer Weinservice (mit Korken)	125
DER SERVICE VON APERITIF	38	Weinservice beim Dreh- und	
		Glasverschluss	127
BIER	40	Dekantieren und Belüften (Karaffieren)	
Die Zutaten	43	von Weiß- und Rotweinen	128
Die Erzeugung	45	Weinempfehlung zu Speisen –	
Bierstile – die Arten	47	Aktiver Verkauf	131
Einkauf und Lagerung	58		
Bekannte Brauereien	58	Österreichischer Wein	136
		Österreichische Weinstile	136
DER SERVICE VON BIER	62	Die Rebsorten	137
Das richtige Einschenken	62	Die Etikettensprache	138
Die richtige Trinktemperatur	64	Die Weingüteklassen	139
Das richtige Glas	65	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	141
Aktiver Verkauf	66		
		Deutscher Wein	168
WEIN	68	Angaben und Bezeichnungsvorschriften	169
Der Weinbau	71	Deutsche Weingüteklassen	169
Reberziehung	71	Der VDP und seine Klassifizierung	171
Terroir	72	Das deutsche Weinsiegel	171
Die Weintraube	73	Die Rebsorten	171
Rebsorten	73	Weinbaugebiete	172
Rebkrankheiten und Schädlinge	90	Französischer Wein	190
Das Arbeitsjahr im Weingarten ,	91	Französisches Weingesetz	190
		Französische Weingüteklassen	191
Die Weinlese	93	Die Rebsorten	191
Reifestadien	94	Weinbauregionen und Weinbaugebiete	192
Erntemethoden	94		

Italienischer Wein	216
Italienisches Weingesetz	217
Italienische Weingüteklassen	217
Die Rebsorten	217
Weinbauregionen und Weinbaugebiete	218
Spanischer Wein	241
Spanisches Weingesetz	242
Spanische Weingüteklassen	242
Die Rebsorten	243
Weinbauregionen und Weinbaugebiete	244
Portugiesischer Wein	257
Schweizer Wein	261
Griechischer Wein	264
Ungarischer Wein	268
Slowenischer Wein	273
Kroatischer Wein	275
Amerikanischer Wein	277
Argentinischer Wein	284
Chilenischer Wein	288
Südafrikanischer Wein	291
Australischer Wein	294
Neuseeländischer Wein	299
PRICKELNDE WEINE	302
Die Rebsorten	305
Die Erzeugung	305
Méthode champenoise	305
Tankgärverfahren	310
Transvasierverfahren	311
Herstellung von Perlwein	311
Prickelnde Weine – die Arten	311
Champagner	311
Winzer-Champagner	314
Sekt bzw. Qualitätsschaumwein	314
Winzersekt bzw. Hauersekt	317
Naturschaumwein – Pet nat	317
Asti	317
Spumante	318
Prosecco	319
Vin mousseux	320
Cava	321
Sparkling wine	322
Obstschaumwein	324
Einkauf und Lagerung	324

DER SERVICE VON SCHAUMWEIN	325
Schaumweingläser und Karaffe	325
Glaspflege	325
Trinktemperatur	326
Das richtige Einschenken	326
Aktiver Verkauf	328
Foodpairing	328

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	330
Wasser	333
Frucht- und Gemüsesäfte	335
Limonaden	338
HEISSGETRÄNKE	342
Kaffee	345
Heiße Schokolade/Kakao	356
Tee	358
DIGESTIFS UND SPIRITUOSEN	366
Likörweine als Digestif	369
Destillate aus Wein	369
Cognac	369
Weitere Destillate aus Wein	372
Destillate aus Getreide	374
Whisky & Whiskey	374
Gin	380
Wodka	383
Weitere Destillate aus Getreide	384
Destillate aus Kernobst, Steinobst und Beerenfrüchten	386
Calvados	388
Destillate aus Zuckerrohr	389
Rum	389
Cachaça	391
Destillate aus Agaven	392
Tequila	392
Mezcal	393
Liköre	394

DER SERVICE VON DIGESTIF	397
---------------------------------	-----