

Weinanfrage

Geschmacksrichtung	Speisenbeispiele	Zubereitungsarten	Ihre Speisenwahl?	Ihr Weinwunschtyp? (weiß/rosé/rot)	Anzahl Ihrer Gäste?
dezent aromatische, leichte Speisen	milde Blattsalate mit dezemtem Dressing; feines Gemüse, gedünsteter Fisch	angemacht, mariniert, sautiert			
würzige, leichte Speisen	helles, gebratenes Geflügelfleisch; Kalbfleisch in Sahnensauce	gegart und leicht angebraten			
dezent aromatische, gehaltvolle Speisen	gedünsteter oder leicht angebratener, fettreicher Salzwasser- und Süßwasserfisch	gedünstet und leicht angebraten			
würzige, gehaltvolle Speisen	gebratener, herzhafter Fisch, fettreiche (saftige) Braten, Schmorgerichte, gegrilltes Lamm- und Rindfleisch	geschmort, gegrillt und gebraten			
würzig aromatische, fetthaltige und süße Speisen	fettreicher Käse, Gänseleber, fruchtig, süße Desserts, Crème brûlée, Schokoladensoufflé	leicht angebraten (Gänseleber), naturbelassen oder mit Feigensenf (Käse), kaltgeschlagen, karamellisiert und gebacken (Süßspeise)			
Anmerkungen					