

**Weißweinservice**

|             |       |
|-------------|-------|
| Startnummer | Farbe |
|             |       |

|                     |
|---------------------|
| <b>Gesamtpunkte</b> |
|                     |

|  |        |
|--|--------|
| <p><b>15 Punkte</b><br/> <b>Persönliches Auftreten und Präsentation des Weines</b><br/>                 Natürlichkeit der Präsentation, Gesamteindruck, Schmuck, Piercing, Schuhe, etc.<br/>                 Jahrgang, Rebsorte, Winzer, Weintyp, techn. Details, etc.</p> | Punkte |
| <p><b>Kommentar:</b></p>   |        |

|   |        |
|---|--------|
| <p><b>5 Punkte</b><br/> <b>Fachgespräch</b><br/>                 Gesetz, z.B. Etikett, Natürliche Fragen, z.B. Warum wurde dieser Wein gewählt?<br/>                 Einsatzmöglichkeiten, etc.</p> | Punkte |
| <p><b>Kommentar:</b></p>  |        |

|   |        |
|---|--------|
| <p><b>15 Punkte</b><br/> <b>Mise en place und Arbeitstechnik</b><br/>                 Öffnen der Flasche, Handhabung der Flasche und Korkenzieher,<br/>                 Sauberkeit, Folie, etc.</p> <p><b>Weinservice am Gästetisch</b><br/>                 Gehrichtung, Probeschluck, Menge, Dame vor Herr, Tropfen, etc.</p> | Punkte |
| <p><b>Kommentar:</b></p>  |        |

|                  |                              |  |
|------------------|------------------------------|--|
| <b>Tisch Nr.</b> | <b>Jury (Unterschriften)</b> |  |
|                  |                              |  |