

## WEINSERVICE

### WEISSWEINSERVICE Klassisch

Mise en place – Guéridon	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken</li> <li>– Guéridon vorbereiten</li> <li>– Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Weinkühler (Wasser, Eis) mit Unterteller Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Weinserviette</li> <li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li> <li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li> <li>– 1 Reserveglas</li> <li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li> <li>– Korkenzieher</li> </ul>	

### Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoffkork

- **Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)
- der bestellte Wein wird dem Besteller/der Bestellerin oder der Gästegruppe präsentiert
- die Weinflasche liegt in der linken Hand auf dem Weinserviertuch, die rechte Hand unterstützt
- **Präsentation:** Rebsorte, Jahrgang, Produzent/Abfüller, Herkunft. Bei einer Cuvée wird der Name des Weines statt der Rebsorte genannt. Zusätzliche Informationen können gerne gegeben werden
- Flasche auf das Weinserviertuch stellen, Etikette schaut zu den Gästen
- Abschneiden der Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes, die Weinflasche wird dabei nicht gedreht
- Reinigung des Flaschenhalses
- Korkenzieher in der Mitte des Korkens ansetzen und eindrehen
- Lockern des Korkens durch kurzes Anziehen
- Geräuschloses Herausziehen des Korkens
- Kontrolle des Korkens
- Korken den Gästen präsentieren/einstellen
- Reinigung des Flaschenmundes
- Einschlagen der Weinflasche in das Weinserviertuch
- Einschenken eines Probeschluckes

- Sinnesprüfung durch den Gast
- Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/Bestellerin nachschenken!
- Weinflasche in den Weinkühler stellen, Weinserviertuch bleibt beim Kühler
- Korkteller abservieren
- Beistelltisch sauber hinterlassen
- Nachschenken bei Bedarf

## WEISSWEINSERVICE mit Belüften

<b>Mise en place - Guéridon</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken.</li> <li>– Guéridon vorbereiten</li> <li>– Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Weinkühler (Wasser, Eis) mit Unterteller Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier und Karaffe</li> <li>– Weinserviette</li> <li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li> <li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li> <li>– 1 Reserveglas</li> <li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li> <li>– Korkenzieher</li> </ul>	

### Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoffkork

in Ergänzung zum Weißweinservice klassisch (siehe oben)

- Nach dem Öffnen der Weinflasche und des Probeschluckes wird der Inhalt der Weinflasche in die Karaffe umgefüllt. Das weitere Weinservice erfolgt aus der Karaffe – die Weingläser werden ausgehoben.

## ROTWEINSERVICE - Klassisch

<b>Mise en place - Guéridon</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken</li><li>– Guéridon vorbereiten</li><li>– Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier</li><li>– Unterteller, Stoffserviette/Spitzenpapier für Rotweinflasche</li><li>– Weinserviette</li><li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li><li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li><li>– 1 Reserveglas</li><li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li><li>– Korkenzieher</li></ul>	

### Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoffkork

in **Ergänzung** zum Weißweinservice klassisch (siehe oben) wird beim Rotweinservice Klassisch:

- bei besonderen Gläserformen das Ausheben der Gläser beim Einschenken des Rotweines empfohlen

## ROTWEINSERVICE - Belüften

<b>Mise en place - Guéridon</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken</li><li>– Guéridon vorbereiten</li><li>– Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier</li><li>– Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier für Rotweinflasche</li><li>– Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier und Karaffe</li><li>– Weinserviette</li><li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li><li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li><li>– 1 Reserveglas</li><li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li><li>– Korkenzieher</li></ul>	

## Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoffkork

in Ergänzung zum Rotweinservice Klassisch:

- Nach dem Öffnen der Weinflasche und des Probeschluckes wird der Inhalt der Weinflasche in die Karaffe umgefüllt. Das weitere Weinservice erfolgt aus der Karaffe – die Weingläser werden ausgehoben.

## ROTWEINSERVICE - Dekantieren

Mise en place - Guéridon	
<ul style="list-style-type: none"><li>– dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken.</li><li>– Guéridon vorbereiten</li><li>– Serviertablett mit Stoffserviette /Spitzenpapier</li><li>– Dekantierkorb mit Stoffserviette ausgelegt</li><li>– Unterteller mit Stoffserviette /Spitzenpapier und Karaffe</li><li>– Weinserviette</li><li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li><li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li><li>– 1 weiße Kerze, Streichhölzer auf Unterteller</li><li>– 1 Reserveglas</li><li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li><li>– Korkenzieher</li></ul>	

## Chronologischer Serviceablauf - Dekantieren

- **Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)
- Der bestellte Wein wird dem Besteller/der Bestellerin oder der Gästegruppe im Dekantierkorb präsentiert, die rechte Hand unterstützt
- **Präsentation:** Rebsorte, Jahrgang, Produzent/Abfüller, Herkunft. Bei einer Cuvée wird der Name des Weines statt der Rebsorte genannt. Zusätzliche Informationen können gerne gegeben werden
- Entfernen der gesamten Flaschenkapsel durch sicheren Schnitt
- Reinigung des Flaschenhalses
- Korkenzieher in der Mitte des Korkens ansetzen und eindrehen
- Lockern des Korkens durch kurzes Anziehen
- Geräuschloses Herausziehen des Korkens
- Kontrolle des Korkens
- Korken den Gästen präsentieren/einstellen
- Reinigung des Flaschenmundes
- Kerze entzünden
- Einschenken des Probeschluckes aus der im Dekantierkorb liegenden Flasche
- Sinnesprüfung durch den Gast
- Weinflasche vorsichtig aus dem Dekantierkorb nehmen

- Wein im Schein der Kerze – langsam, ohne Unterbrechung in die Karaffe umfüllen
- Sobald das Depot den Flaschenhals erreicht, Umfüllvorgang beenden
- Karaffe abstellen, die Flasche in den Dekantierkorb zurücklegen
- Kerze löschen – Docht mit gebrauchtem Zündholz im Wachs ertränken und anschließend wiederaufrichten
- Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Bestellerin/Besteller nachschenken!
- Karaffe auf den Unterteller zurückstellen, Weinserviertuch bleibt am Guéridon
- Korteller abservieren
- Beistelltisch sauber hinterlassen

## SCHAUMWEINSERVICE

Mise en place - Guéridon	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– entsprechende Gläser eindecken.</li> <li>– Guéridon vorbereiten</li> <li>– Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Weinkühler (Wasser, Eis) mit Unterteller Stoffserviette/Spitzenpapier</li> <li>– Weinserviette</li> <li>– 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss</li> <li>– 1 Brotteller als Abfallteller</li> <li>– 1 Reserveglas</li> <li>– Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes</li> <li>– Korkenzieher, Sekt/Champagnerzange griffbereit</li> </ul>	(siehe Weißweinservice klassisch)

### Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoff

- **Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)
- der bestellte Schaumwein wird dem Besteller/der Bestellerin bzw. der Gästegruppe präsentiert
- Die Flasche liegt auf dem Weinserviertuch auf der linken Hand, die rechte Hand unterstützt
- **Präsentation:** Name des Schaumweines. Zusatzinformationen können gerne gegeben werden.
- Flasche auf das Weinserviertuch stellen, Etikette schaut zu den Gästen.
- Entfernen der Kapsel
- Entfernen der Agraffe, den Korken mit dem Daumen sichern.
- Weinserviertuch über den Korken legen
- Eine Hand hält den Kork, die zweite Hand hält die Flasche am Flaschenboden
- Durch vorsichtiges Drehen der Flasche den Kork entfernen
- Die Flasche wird beim Öffnen schräg gehalten, nicht auf Gäste richten
- Prüfen des Korkens
- Korken den Gästen präsentieren/einstellen
- Reinigung des Flaschenmundes

- Flasche in das Weinserviertuch einschlagen
- Einschenken eines Probeschluckes
- Sinnesprüfung durch den Gast
- Gläser ausheben
- Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/Bestellerin nachschenken!
- Flasche in den Kühler stellen, Weinserviertuch bleibt beim Kühler
- Korkteller abservieren
- Beistelltisch sauber hinterlassen

## ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

### GLÄSER

Dem Weintyp entsprechende Gläser werden bei den Gästen eingedeckt.

### GLASVERSCHLUSS

Die Banderolenkapsel durch Drehen von der Flasche abnehmen, den Glasverschluss mit dem linken Daumen sichern und mit dem rechten Daumen vorsichtig hochdrücken und abnehmen.

### DREHVERSCHLUSS

Nach der Präsentation der Weinflasche wird der Verschluss durch Drehen abgehoben.

### DROP-STOP

Der Einsatz obliegt den Verantwortlichen für das Service und ist grundsätzlich erlaubt.

### AVINIEREN

Dieser Arbeitsvorgang wird nur in Absprache mit den Gästen durchgeführt. Die Gläser werden durch das Ausschwenken mit dem Wein auf ein perfektes Genusserlebnis vorbereitet.

Ablauf	Mise en place - Guéridon
<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Arbeiten erfolgen nach dem Probeschluck.</li> <li>• Eine kleine Menge des Weines in das erste Glas geben</li> <li>• Benetzen des gesamten Glases mit dem Wein durch Drehen des Glases</li> <li>• Mit dem gleichen Wein nacheinander die anderen Gläser und die Karaffe avinieren. Zum Schluss den Wein in ein Reserveglas leeren</li> <li>• Durchführung am Beistelltisch, Gläser mit einem Tablett einstellen</li> <li>• bereits eingedeckte Gläser können verwendet werden</li> </ul>	