


WEINSERVICE

WEISSWEINSERVICE Klassisch

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

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

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

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

Mise en place - Guéridon

- dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken
- Guéridon vorbereiten
- Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier
- Unterteller, Stoffserviette/Spitzenpapier für Rotweinflasche
- Weinserviette
- 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss
- 1 Brotteller als Abfallteller
- 1 Reserveglas
- Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes
- Korkenzieher



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

Mise en place - Guéridon

- dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken
- Guéridon vorbereiten
- Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier
- Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier für Rotweinflasche
- Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier und Karaffe
- Weinserviette
- 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss
- 1 Brotteller als Abfallteller
- 1 Reserveglas
- Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes
- Korkenzieher



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

- dem Weintyp entsprechende Gläser eindecken.
- Guéridon vorbereiten
- Serviertablett mit Stoffserviette /Spitzenpapier
- Dekantierkorb mit Stoffserviette ausgelegt
- Unterteller mit Stoffserviette /Spitzenpapier und Karaffe
- Weinserviette
- 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss
- 1 Brotteller als Abfallteller
- 1 weiße Kerze, Streichhölzer auf Unterteller
- 1 Reserveglas
- Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes
- Korkenzieher



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
- Korkteller abservieren
- Beistelltisch sauber hinterlassen

SCHAUMWEINSERVICE

Mise en place - Guéridon	
<ul style="list-style-type: none"> – entsprechende Gläser eindecken. – Guéridon vorbereiten – Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier – Weinkühler (Wasser, Eis) mit Unterteller Stoffserviette/Spitzenpapier – Weinserviette – 1 Brotteller mit Spitzenpapier zum Präsentieren von Korken/Verschluss – 1 Brotteller als Abfallteller – 1 Reserveglas – Servietten zum Reinigen des Flaschenhalses/Flaschenmundes – Korkenzieher, Sekt/Champagnerzange griffbereit 	(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, Etiketle 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"> • die Arbeiten erfolgen nach dem Probeschluck. • Eine kleine Menge des Weines in das erste Glas geben • Benetzen des gesamten Glases mit dem Wein durch Drehen des Glases • Mit dem gleichen Wein nacheinander die anderen Gläser und die Karaffe avinieren. Zum Schluss den Wein in ein Reserveglas leeren • Durchführung am Beistelltisch, Gläser mit einem Tablett einstellen • bereits eingedeckte Gläser können verwendet werden 	