**WEINSERVICE**

**WEISSWEINSERVICE Klassisch**

**Mise en place - Guéridon**

DemWeintyp 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 bestellteWein wird dem/der Besteller/in oder der Gästegruppe präsentiert

DieWeinflasche 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 dasWeinserviertuch stellen, Etikette schaut zu den Gästen

Abschneiden der Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes, dieWeinflasche 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 dasWeinserviertuch

Einschenken eines Probeschluckes

Sinnesprüfung durch den Gast

Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/in nicht

vergessen!

Weinflasche in denWeinkühler stellen,Weinserviertuch bleibt beim Kühler

Korkteller abservieren

Beistelltisch sauber hinterlassen

Nachschenken nicht vergessen

**WEISSWEINSERVICE mit Belüften**

**Ergänzung zum Mise en place –Weinservice Klassisch - Guéridon**

Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier und Karaffe

**ERGÄNZUNG ZUM WEISSWEINSERVICE KLASSISCH:** Nach dem Öffnen der Weinflasche und des Probeschluckes wird der Inhalt der Weinflasche in die Karaffe umgefüllt. Das weitereWeinservice erfolgt aus der Karaffe – dieWeingläser werden ausgehoben.



**ROTWEINSERVICE - Klassisch**

**Mise en place - Guéridon**

Guéridon vorbereiten

Serviertablett mit Stoffserviette/Spitzenpapier

DemWeintyp entsprechende Gläser eindecken

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**

**Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)

Der bestellteWein wird dem/der Besteller/in oder der Gästegruppe präsentiert

DieWeinflasche 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 den Unterteller stellen, Etikette schaut zu den Gästen.

Abschneiden der Kapsel unterhalb des Flaschenwulstes, dieWeinflasche 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

DieWeinflasche auf das zusammengelegte Weinserviertuch in der linken

Hand stellen

Einschenken Probeschluckes

Sinnesprüfung durch den Gast

Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/in nicht

vergessen!

Weinflasche auf den Unterteller zurückstellen, Weinserviertuch bleibt am

Guéridon

Korkteller abservieren

Beistelltisch sauber hinterlassen

**ERGÄNZUNG – ROTWEINSERVICE KLASSISCH:**

Bei besonderen Gläserformen wird das Ausheben der Gläser beim

Einschenken des Rotweines empfohlen

**ROTWEINSERVICE - Belüften**

**Ergänzung zum Rotweinservice klassisch Mise en place - Guéridon**

Unterteller mit Stoffserviette/Spitzenpapier und Karaffe

**ERGÄNZUNG ZUM ROTWEINSERVICE KLASSISCH:** Nach dem Öffnen der

Weinflasche und des Probeschluckes wird der Inhalt der Weinflasche in die

Karaffe umgefüllt. Das weitereWeinservice erfolgt aus der Karaffe – die

Weingläser werden ausgehoben.

**ROTWEINSERVICE - Dekantieren**

**Mise en place - Guéridon**

DemWeintyp 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**

**Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)

Der bestellteWein wird dem/der Besteller/in 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

2007-Salzburg-ARGE JSÖ

Seite 5

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 gebrauchten Zündholz imWachs ertränken, Docht

wieder aufrichten

Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/in nicht

vergessen!

Karaffe auf den Unterteller zurückstellen,Weinserviertuch bleibt am Guéridon

Korkteller abservieren

Beistelltisch sauber hinterlassen

**SCHAUMWEINSERVICE**

**Mise en place - Guéridon**

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

**Chronologischer Serviceablauf – Naturkork/Kunststoff**

**Einstiegssatz!** (Vorstellung, Begrüßung, Einleitung, etc.)

Der bestellte Schaumwein wird dem/der Besteller/in oder der Gästegruppe

präsentiert

Die Flasche liegt auf demWeinserviertuch auf der linken Hand

Die rechte Hand unterstützt

**Präsentation:** Name des Schaumweines. Zusatzinformationen können gerne

gegeben werden.

2007-Salzburg-ARGE JSÖ

Seite 6

Flasche auf dasWeinserviertuch 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 dasWeinserviertuch einschlagen

Einschenken eines Probeschluckes

Sinnesprüfung durch den Gast

Gläser ausheben

Einschenken nach klassischer Reihenfolge; Achtung: Besteller/in nicht

vergessen!

Flasche in den Kühler stellen,Weinserviertuch bleibt beim Kühler

Korkteller abservieren

Beistelltisch sauber hinterlassen

Nachschenken nicht vergessen

2007-Salzburg-ARGE JSÖ

Seite 7

**ALLGEMEINE ANMERKUNGEN / ERLÄUTERUNGEN**

**GLÄSER:**

DemWeintyp 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 hoch drücken und abnehmen.

**DREHVERSCHLUSS** – nach der Präsentation der Weinflasche wird der

Verschluss durch Drehen abgehoben.

**DROP-STOP** – der Einsatz obliegt den Verantwortlichen für den Service und

ist grundsätzlich erlaubt.

**AVINIEREN** – dieser Arbeitsvorgang wird

nur in Absprache mit den Gästen durchgeführt.

Die Gläser werden durch das Ausschwenken

mit demWein auf ein perfektes Genusserlebnis

vorbereitet.

Die Arbeiten erfolgen nach dem Probeschluck.

Eine kleine Menge desWeines in das erste Glas geben

Benetzen des gesamten Glases mit demWein durch Drehen des Glases

Mit dem gleichenWein nacheinander die anderen Gläser und die Karaffe

avinieren. Zum Schluss denWein in ein Reserveglas leeren.

Durchführung am Beistelltisch, Gläser mit einem Tablett einstellen,

bereits eingedeckte Gläser können verwendet werden.