

SÅDAN SERVERER DU ET GODT GLAS VIN

Wineandbarrels.com

Allt det lækre til din vin

TEMPERATUR

TIP:

Pak vinflasken ind i vådt køkkenrulle, og læg den i fryseren i 5-10 minutter, for at køle den hurtigere ned.

Rød	12-18°C
Hvid & champagne	7-13°C
Rosé	8-10°C
Hverdagsbobler	4-7°C



DET RIGTIGE GLAS



- Vinglassets kuppel påvirker vinens aroma.
- Stor kuppel → større overflade → mere aroma.



- Vælg to eller tre glastyper, der passer til dine drikkevaner, f.eks. et til rød, hvid og mousserende vin. Et stort hvidvinsglas fungerer i øvrigt fint som universalglas.

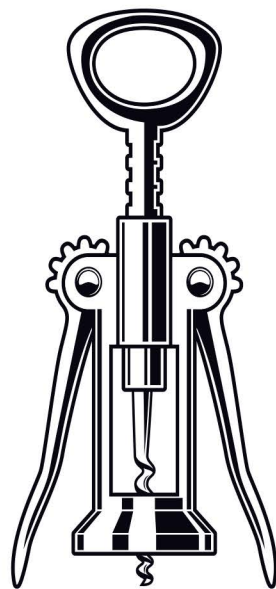
NÅR VINEN SKAL ÅBNES

FJERN FOLIEN

Sommelierer skærer folien ved den nedre kant af traditionelle årsager. Det reducerer også risikoen for at vinen drypper, når man hælder. Folieskærere derimod skærer ved den øverste kant, og kan alt efter smag være visuelt pænere.

PROPTRÆKKEREN

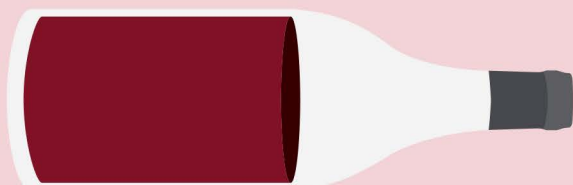
Prik proppen et lille stykke ved siden af midten. På den måde er dit løft af proppen mest skånsomt for korken, og du mindsker risikoen for, at proppen smuldrer.



RESTERNE

Er flasken ikke tom?

Vinens iltningproces starter, så snart du åbner flasken. Den kan bremses, men ikke stoppes helt.



TIP:

Hæld vinen over på mindre flasker, for at eksponere den for mindre ilt. Du kan også anskaffe dig systemer, som f.eks. Coravin, der kan forlænge den åbne vins levetid op til flere måneder.

ILTNING

GIV VINEN TID TIL AT ÅBNE SIG

Iltning er noget af det, der kan have den største positive effekt på din vinoplevelse. Den klassiske metode er at hælde vinen på karaffel i 1-3 timer, men en skål eller en gryde kan også klare opgaven.

MIN. 1 TIME FØR

