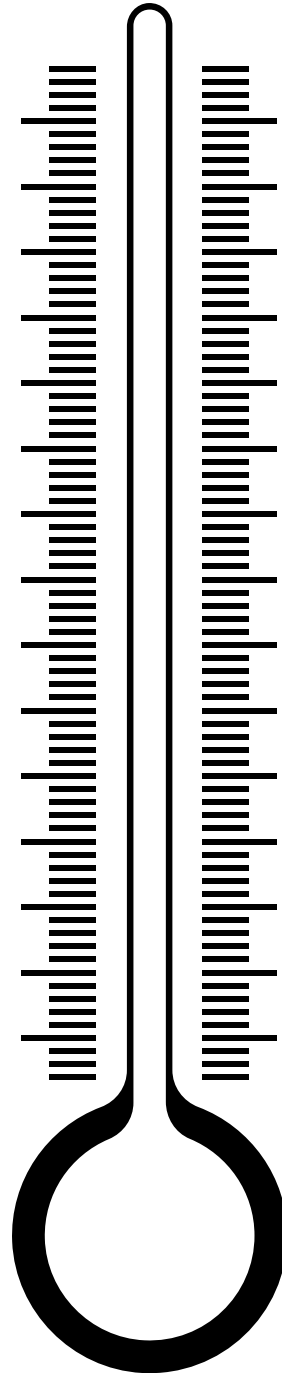


# trinkreif.

Temperaturempfehlung	
leichte, elegante Rotweine wie z.B. Pinot Noir	12 - 14°
elegante Blaufränkische (z.B. Dorli Muhr, Moric)	
komplexe und gereifte Weißweine: Smaragde, gereifte GGs, weiße Burgunder	
hochwertige Schaumweine (gereifte Jahrgangschampagner, Pinot-Noir-lastige Schaumweine, Schaumweine mit sehr langem Hefelager)	
Sherrys des Typs Fino & Mazanilla	7 - 10°
einfache Schaumweine	



14 - 17°	gereifte Vintage Ports
	kräftige Rotweine mit mehr Körper und Tannin
	Weißweine mit längerer Maische- standzeit (z.B. Domaine Gauby, Nicolas Joly, Tement IZ)
11 - 14°	Prädikatsweine (Spätlese bis TBA)
	gehaltvolle Sherrys (Amontillado, Olorosso, PX)
9 - 11°	Riesling Kabinett
	weiße Portweine
	einfachere, junge Weißweine (vor allem aromatische Rebsorten) ,Haus- und Tischweine‘