



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

## Empfohlene Serviertemperaturen für den perfekten Trinkgenuss



### Empfohlene Serviertemperaturen für den perfekten Trinkgenuss

Das richtige Glas zum jeweiligen Getränk sollte für den Gastronomen oder Gastgeber genauso selbstverständlich sein, wie die richtige Temperatur des zu servierenden Getränks.

Hier eine Übersicht über die empfohlenen Serviertemperaturen für den perfekten Trinkgenuss:

**0° - 2°** Klare Schnäpse

- 4° - 6°** Obstgeist, Obstwasser, Mineralwasser, Limonaden
- 5° - 8°** Sekt, Champagner, Schaumwein
- 6° - 8°** Bier, weißer Burgunder
- 6° - 10°** Rósewein, Weißherbst, Schillerwein
- 8° - 10°** Weißer Bordeaux, Schweizer Weißweine, Südtiroler Weißweine, einfache Schankweine, trockener Sherry, trockener Madeira, trockener Portwein, italienische Weißweine
- 10°** Kräuterliköre, z.B. Fernet Branca, Jägermeister
- 8° - 14°** Südtiroler Rotweine
- 10° - 12°** Weißweine aus Mosel-Saar-Ruwer, Rheinpfalz, Mittelrhein, Rheingau, Rheinhessen, Franken, Nahe, Baden, Württemberg.
- 10° - 12°** Beaujolais-Village, französische Landrotweine
- 14°** Aromaliköre wie Cointreau, Grand Marnier, süßer Sherry, süßer Madeira, süßer Portwein, Fruchtsäfte
- 12° - 14°** Deutsche Spitzenweißweine
- 14° - 18°** Deutsche Rotweine
- 16° - 19°** Rote Burgunder, Bordeaux, Côte du Rhone
- 16° - 18°** Schwere, gehaltvolle Rotweine
- 20°** Braune Edelbranntweine, wie Cognac, Calvados, Armagnac, Weinbrand, Brandy

## **Fachausdrücke bei Getränken**

**Frappieren** - Schnell kühlen

**Temperieren** - Auf die richtige Temperatur bringen, warme Tücher, vorgewärmte Glaskanne, etc.

**Chambrieren** - Auf Zimmertemperatur bringen, möglichst langsam

**Dekantieren** - Trennen von Wein und Depot (Gerbsäure)

**Weinstein** - Kristalline Weinsäure

**Degorgieren** - Abschlämmen der Hefe bei Schaumwein

**Degustieren** - Verkosten, probieren

**Depot** - Bei alten Rotweinen, Gerbsäureablagerung



**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246