

## DER WEIN

### I TERMINI PRINCIPALI PER DESCRIVERE I VINI

<b>FARBE</b>	rot, hellrot, tiefrot	
	weiß, gelb, goldgelb	
	Rosé (rosa)	
<b>DUFT</b>	blumig, pikant, aromatisch, fruchtig, grasig, würzig	
<b>GESCHMACK</b>	trocken, halbtrocken, süß	
	kräftig, elegant	
	spritzig, still	
<b>ALTER</b>	jung, reif, alt	
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	....%	
	leicht, mittelschwer, schwer	
<b>TRINKTEMPERATUR / BEDIENUNGSTEMPERATUR</b>	.....° / Raumtemperatur	
<b>Er paßt zu</b>	<input type="checkbox"/> Fischgerichte <input type="checkbox"/> Suppen <input type="checkbox"/> Nudelgerichte <input type="checkbox"/> Reisgerichte <input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> Nachtisch	<input type="checkbox"/> Wild <input type="checkbox"/> Gemüse <input type="checkbox"/> Käse <input type="checkbox"/> Fleischgerichte <input type="checkbox"/> Aufschnitt <input type="checkbox"/> Geflügel

*Trova il significato di questi termini.  
Mandami la traduzione via e-mail ([enricotafelli@cfpcanossa.it](mailto:enricotafelli@cfpcanossa.it))*

*In seguito compileremo le schede di pag. 59.*