

DER WEIN

I TERMINI PRINCIPALI PER DESCRIVERE I VINI

FARBE	rot, hellrot, tiefrot	
	weiß, gelb, goldgelb	
	Rosé (rosa)	
DUFT	blumig, pikant, aromatisch, fruchtig, grasig, würzig	
GESCHMACK	trocken, halbtrocken, süß	
	kräftig, elegant	
	spritzig, still	
ALTER	jung, reif, alt	
ALKOHOLGEHALT%	
	leicht, mittelschwer, schwer	
TRINKTEMPERATUR / BEDIENUNGSTEMPERATUR° / Raumtemperatur	
Er paßt zu	<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 (enicotafelli@cfpcanossa.it)*

In seguito compileremo le schede di pag. 59.