Weinprobe vorbereiten

Praxiswissen für Weinbetriebe

Überarbeitete Version · 11. November 2026

Eine praktische Checkliste für Ihren Betrieb

Eine gut vorbereitete Probe gibt Gästen Orientierung und lässt Zeit für Gespräche. Passen Sie diese Liste an Gruppengröße, Ort und Art der Veranstaltung an.

Angebot und Anmeldung

☐ Zielgruppe, Termin, Dauer und Gruppengröße stehen fest.

☐ Preis, enthaltene Leistungen, Treffpunkt und Buchungsweg sind verständlich beschrieben.

☐ Anmeldung, Rückfragen und besondere Anforderungen werden von einer Person betreut.

☐ Alkoholfreie Getränke und Wasser sind eingeplant. Wir fragen nach besonderen Bedürfnissen, ohne unnötige persönliche Angaben zu sammeln.

Weine und Informationen

☐ Probenfolge, benötigte Mengen und Reserven sind festgelegt.

☐ Weine sind rechtzeitig auf die vorgesehene Serviertemperatur gebracht.

☐ Gläser, Öffner, Ausschüttgefäße und gegebenenfalls Spülmöglichkeit stehen bereit.

☐ Eine aktuelle Weinliste bietet Platz für Notizen. Preise und Bestellmöglichkeiten sind nachvollziehbar.

☐ Wir können die Weine verständlich erklären und unterscheiden belegbare Produktdaten von persönlichen Eindrücken.

Termin und verantwortliche Person

_____

Gästezahl und besondere organisatorische Anforderungen

_____

Raum und Ablauf

☐ Raum, Toiletten, Beleuchtung, Lüftung und Sitzmöglichkeiten sind vorbereitet.

☐ Zugang und Platzbedarf sind für die angemeldete Gruppe geklärt.

☐ Wasser, Brot und gegebenenfalls Speisen sind organisiert. Bei Speisen sind relevante Allergeninformationen verfügbar.

☐ Benötigte Präsentationstechnik und Ton sind getestet. Die Probe funktioniert auch ohne Technik.

☐ Begrüßung, Erläuterung der Probenfolge, Pausen und Abschluss sind abgestimmt.

☐ Personal kennt Aufgaben, Produkte und Ansprechpartner.

Zum Abschluss

- ☐ Gäste wissen, wie sie bestellen, bezahlen und ihren Wein erhalten können.
- ☐ Wir bitten um freiwilliges Feedback und beantworten offene Fragen.
- ☐ Für weitere Informationen oder Newsletter gibt es eine getrennte freiwillige Anmeldung.
- ☐ Bestellungen und zugesagte Rückmeldungen sind einer Person zugeordnet.

Rückblick

Was unsere Gäste besonders interessiert hat

_____

Was wir bei der nächsten Probe verbessern

_____

Vertiefung am Praxisbeispiel

Praxisfall: Eine Weinprobe für zwölf Gäste

Ein fiktives Weingut plant eine Probe mit sechs Weinen und 90 Minuten Dauer. Vor der Bewerbung stehen Termin, Treffpunkt, Preis und enthaltene Leistungen fest. Die Einladung erklärt auch, ob ein Imbiss enthalten ist, wie die Anmeldung erfolgt und welche alkoholfreie Alternative angeboten wird. So können Gäste entscheiden, ob die Probe zu ihnen passt. Eine reine Formulierung wie ‚gemütliche Weinprobe im Keller' beantwortet diese Fragen noch nicht.

Die Menge nachvollziehbar rechnen

Bei zwölf Gästen, sechs Weinen und jeweils 0,05 Litern pro Probe ergibt sich ein rechnerischer Ausschank von 3,6 Litern. Für jeden einzelnen Wein benötigen Sie 0,6 Liter. Eine 0,75-Liter-Flasche je Position reicht rechnerisch, lässt aber wenig Spielraum für zusätzlichen Ausschank. Reserve, Personalprobe und tatsächliche Ausschankmenge planen Sie gesondert. Die Werte beschreiben einen Organisationsfall und keine empfohlene Trinkmenge. Ausschüttgefäße und Wasser stehen selbstverständlich bereit.

Verkosten verständlich anleiten

Beginnen Sie mit dem Sehen und Riechen, bevor die Gäste probieren. Fragen wie ‚Erinnert Sie der Duft eher an Zitrusfrüchte oder an reifes Obst?' erleichtern den Einstieg. Niemand muss dieselben Aromen nennen. Erklären Sie Fachbegriffe am konkreten Wein: ‚Gerbstoff kann sich am Zahnfleisch leicht trocknend anfühlen.' Die Reihenfolge und Temperatur richten sich nach den ausgewählten Weinen. [Q007, Q008, Q028]

Speisen und Erwartungen abstimmen

Wenn Speisen dazugehören, müssen Angebot und Ablauf dazu passen. Eine kräftige Speise kann einen zarten Wein überdecken. Testen Sie geplante Kombinationen vorher selbst, statt nur allgemeine Empfehlungen zu übernehmen. Für Gäste, die keinen Alkohol möchten, wird eine gleichwertig betreute Alternative vorbereitet. Alkoholfrei ist nicht automatisch mit exakt 0,0 Prozent gleichzusetzen. [Q029, Q031, Q052]

Ein Abschluss ohne Kaufdruck

Geben Sie den Gästen eine verständliche Weinliste mit Platz für Favoriten. Erklären Sie am Ende, wo bestellt werden kann und welche Liefer- oder Abholmöglichkeiten gelten. Wer Informationen später erhalten möchte, entscheidet darüber gesondert. Im Rückblick unterscheiden Sie Organisation, Verständlichkeit und wirtschaftliches Ergebnis. Eine gut bewertete Veranstaltung kann trotzdem zu aufwendig kalkuliert sein.

Wenn Sie Unterstützung wünschen

Wir unterstützen Sie bei Angebotsbeschreibung, Buchungsweg und begleitenden Unterlagen. Für wiederkehrende Weinproben können wir Website, Anmeldung und Kundenkommunikation aufeinander abstimmen.

Kontakt: info@dasteam.de

Quellen und Vertiefung

Redaktionell geprüft am 11. November 2026. Die Beispiele und Rechenfälle sind eigene, fiktive Übertragungen auf den Betriebsalltag. Quellen belegen Grundlagen und Einordnung. Sie sind keine Nachweise für die Ergebnisse der fiktiven Betriebe.

Q007 Deutsches Weininstitut: Weinprobe
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/170/wine-tasting

Q008 Deutsches Weininstitut: Weinaromen
https://www.deutscheweine.de/wein-probieren/183/weinaromen

Q027 Deutsches Weininstitut: Weingeschmacksrichtungen
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/195/geschmacksrichtungen

Q028 Deutsches Weininstitut: Weinglas
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/188/weinglas

Q029 Deutsches Weininstitut: Wein und Speisen
https://www.deutscheweine.de/unser-wein/wein-und-speisen

Q031 Deutsches Weininstitut: Käse & Wein
https://www.deutscheweine.de/wein-probieren/1513/cheese-wine

Q077 Deutsches Weininstitut: Weinlagerung
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/190/wine-storage/?newsletter-type=%2Fnewsletter%2Fnewsletter-fuer-die-weinwirtschaft

Q052 Deutsches Weininstitut: Alkoholfreie Weine und Sekte
https://www.deutscheweine.de/wein-speise/420/alkoholfreie-weine-und-sekte/

Q045 EUR-Lex - 52023XC01190 - EN - EUR-Lex
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=OJ%3AC_202301190

Q113 EU: nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Art. 4
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32006R1924R%2801%29