



DER SOMMELIER

Ein Wein-Abenteuer — Spielinhalte

Fünf Stufen · 30 Weine · 228 Fragen

Level 0 — Imbiss „Zum Goldenen Gyros“

Level 1 — Steakhaus „Black Angus“

Level 2 — Gasthaus „Zur Linde“

Level 3 — Restaurant „Le Vignoble“

Level 4 — Sterne-Restaurant „Étoile“

Browser-basiertes Wein-RPG · Vanilla HTML/CSS/JS

Lizenz: CC BY 4.0 (Namensnennung)



Level 0: Imbiss „Zum Goldenen Gyros“

Thema: Basics & Weinstile

Küchenchef: Kostas

Lernziele

- Die drei Farben des Weins
- Geschmacksrichtungen
- Erster Pairing-Tipp
- Serviertemperatur & Mythen

Neue Weinländer

Deutschland — Land des Rieslings. 13 Anbaugebiete, 65 % Weißwein. Qualitätsstufen: Tafelwein → Landwein → QbA → Prädikatswein.

Italien — Größter Weinproduzent der Welt, 500+ einheimische Rebsorten. DOCG-Klassiker: Chianti, Barolo, Amarone.

Griechenland — Wiege des europäischen Weinbaus seit 4.000 Jahren. Bekannt für Retsina und die Rebsorte Assyrtiko.

Weine dieser Stufe

WEIN		LAND	KÖRPER	SÜSSE	AROMEN	PREIS
Dornfelder		DE	mittel	halbtrocken	Kirsche, Brombeere	€
Müller-Thurgau		DE	leicht	halbtrocken	Apfel, Muskat, Blüten	€
Riesling trocken		DE	leicht	trocken	Zitrus, Apfel, mineralisch	€
Lambrusco		IT	leicht	lieblich	Erdbeere, Kirsche, spritzig	€
Imiglykos		GR	leicht	lieblich	Kirsche, Pflaume, süß	€
Retsina		GR	mittel	trocken	Harz, Kiefer, Zitrus	€

Lehrgang: Weinwissen Basics: Rot, Weiß & Rosé

Die drei Farben des Weins

Rotwein: aus roten Trauben MIT Schalen → Farbe, Tannine, Körper. Weißwein: ohne Schalen vergoren → hell, frisch, leichter. Rosé: kurzer Hautkontakt → rosa Farbe, NICHT gemischt.

Geschmacksrichtungen

Trocken (<9 g/l Restzucker) · Halbtrocken (bis 18 g/l) · Lieblich (deutlich süßer) · Süß (Eiswein, Dessert).

Erster Pairing-Tipp

Goldene Regel: Leichtes Essen → leichter Wein, kräftiges Essen → kräftiger Wein.

Serviertemperatur & Mythen

Rotwein 14-18 °C (nicht 22 °C!). Schraubverschluss ≠ billig. Sulfite verursachen selten Kopfschmerzen.

Fragen

Speiseempfehlung: 10

Gästewunsch: 8

Besserwisser: 16

Weinwissen: 10

Gesamt: 44 Fragen



Level 1: Steakhaus „Black Angus“

Thema: Rebsorten & Charakter

Küchenchef: Mike

Lernziele

- Rebsorten — die DNA des Weins
- Klima macht den Charakter
- Körper: leicht – mittel – voll

Neue Weinländer

🇦🇹 **Österreich** — Grüner Veltliner (30 % Rebfläche), DAC-System, Burgenland für Zweigelt & Blaufränkisch.

🇫🇷 **Frankreich** — Wiege der Weinkultur. AOC/AOP-System, Terroir-Gedanke. Heimat von Champagner, Bordeaux, Burgunder.

Weine dieser Stufe

WEIN		LAND	KÖRPER	SÜSSE	AROMEN	PREIS
Spätburgunder	🔴	DE	mittel	trocken	Kirsche, Himbeere, Erde	€€
Chianti	🔴	IT	mittel	trocken	Kirsche, Kräuter, Leder	€€
Primitivo di Manduria	🔴	IT	voll	trocken	Pflaume, Schokolade, Gewürze	€€
Grüner Veltliner	🟡	AT	mittel	trocken	Pfeffer, Apfel, Kräuter	€
Rosé de Provence	💜	FR	leicht	trocken	Erdbeere, Pfirsich, Kräuter	€
Deutscher Sekt	🟡	DE	leicht	trocken	Apfel, Hefe, Brioche	€

Lehrgang: Rebsorten & Charakter

🍇 Rebsorten — die DNA des Weins

Die Rebsorte bestimmt den Grundcharakter. Spätburgunder = Pinot Noir = Pinot Nero. Grauburgunder = Pinot Grigio = Pinot Gris.

🌡️ Klima macht den Charakter

Kühl (DE, Burgund): mehr Säure, weniger Alkohol, feiner. Warm (Süditalien, AR): mehr Alkohol, reifere Frucht, üppiger.

Körper: leicht – mittel – voll

Leicht: Müller-Thurgau, Vinho Verde. Mittel: Riesling, Chianti. Voll: Primitivo, Barolo, Malbec. Kräftiges Essen braucht vollmundigen Wein.

Fragen

Speiseempfehlung: 10

Gästewunsch: 8

Besserwisser: 10

Weinwissen: 10

Blind Tasting: 3

Gesamt: 41 Fragen



Level 2: Gasthaus „Zur Linde“

Thema: Wein & Essen

Küchenchef: Frau Lindner

Lernziele

- Grundregeln des Food Pairings
- Gewicht gegen Gewicht
- Neue Weinländer

Neue Weinländer

 **Spanien** — Größte Rebfläche weltweit. Reifestufen: Joven → Crianza → Reserva → Gran Reserva. Tempranillo-Star.

 **Portugal** — 250+ autochthone Rebsorten. Portwein, Vinho Verde. Höchster Pro-Kopf-Konsum Europas.

Weine dieser Stufe

WEIN		LAND	KÖRPER	SÜSSE	AROMEN	PREIS
Gewürztraminer		DE	mittel	halbtrocken	Litschi, Rosenblüte, Gewürze	€€
Pinot Grigio		IT	leicht	trocken	Birne, Zitrus, Mandel	€
Zweigelt		AT	mittel	trocken	Kirsche, Beeren, weiche Tannine	€€
Rioja Crianza		ES	mittel	trocken	Kirsche, Vanille, Holz	€€
Crémant d'Alsace		FR	leicht	trocken	Apfel, Birne, Blüten	€€
Vinho Verde		PT	leicht	trocken	Zitrus, Mineralik, spritzig	€

Lehrgang: Wein & Essen: Food Pairing

Grundregeln des Food Pairings

Ergänzen: Ähnliche Aromen verbinden. Kontrastieren: Gegensätze ziehen sich an. Regional: Was zusammen wächst, passt zusammen.

Gewicht gegen Gewicht

Leichter Salat → Vinho Verde. Schmorbraten → Rioja. Scharfes Essen → Restsüße hilft (Gewürztraminer). Fett → Säure schneidet durch.

Neue Weinländer

Spaniens Rioja: Tempranillo jahrelang in Eiche gereift. Portugals Vinho Verde: jung, frisch, prickelnd.
Crémant & Champagner: beide Flaschengärung (Méthode Traditionnelle).

Fragen

Speiseempfehlung: 10

Gästewunsch: 8

Besserwisser: 10

Weinwissen: 10

Blind Tasting: 3

Beratung: 8

Gesamt: 49 Fragen



Level 3: Restaurant „Le Vignoble“

Thema: Terroir & Weinbereitung

Küchenchef: Monsieur Laurent

Lernziele

- Terroir — der Boden macht den Wein
- Eiche, Stahl & Reifung
- Neue Welt: Argentinien & Südafrika

Neue Weinländer

 **Argentinien** — 5. größter Weinproduzent. Malbec-Heimat. Mendoza: 70 % Produktion, bis 3.000 m Höhe.

 **Südafrika** — 350+ Jahre Weinbau. Pinotage (1925: Pinot Noir × Cinsault). Stellenbosch & Franschhoek.

Weine dieser Stufe

WEIN		LAND	KÖRPER	SÜSSE	AROMEN	PREIS
Malbec		AR	voll	trocken	Pflaume, Brombeere, Schokolade	€€
Pinotage		ZA	mittel	trocken	Rauch, Beeren, Kaffee	€€
Saint-Émilion Grand Cru		FR	voll	trocken	Cassis, Zeder, Tabak	€€€
Barolo		IT	voll	trocken	Teer, Rosen, Kirschen, Lakritz	€€€
Chablis Premier Cru		FR	mittel	trocken	Zitrus, Feuerstein, mineralisch	€€€
Riesling Spätlese		DE	mittel	lieblich	Pfirsich, Aprikose, Honig	€€

Lehrgang: Terroir & Weinbereitung

Terroir — der Boden macht den Wein

Boden + Klima + Lage + Tradition = einzigartiger Charakter. Grand Cru, Premier Cru: die besten Lagen in Burgund und Elsass.

Eiche, Stahl & Reifung

Stahltank: frisch, fruchtig, reine Traubenaromen. Eichenfass (Barrique): Vanille-, Toast-, Gewürznoten. Deutsche Prädikate: Kabinett → Spätlese → Auslese → Beerenauslese → Eiswein.

Neue Welt: Argentinien & Südafrika

Argentiniens Malbec aus Mendoza (bis 3.000 m). Südafrikas Pinotage — 1925 aus Pinot Noir × Cinsault gekreuzt.

Fragen

Speiseempfehlung: 10

Gästewunsch: 8

Besserwisser: 10

Weinwissen: 10

Blind Tasting: 5

Gesamt: 43 Fragen



Level 4: Sterne-Restaurant „Étoile“

Thema: Verkostung & Weinsprache

Küchenchef: Chef Beaumont

Lernziele

- Das Auge trinkt mit
- Die Nase — das wichtigste Werkzeug
- Am Gaumen: Die Verkostungssprache
- Der Sommelier

Weine dieser Stufe

WEIN		LAND	KÖRPER	SÜSSE	AROMEN	PREIS
Champagner	●	FR	mittel	trocken	Brioche, Zitrus, weiße Blüten	€€€
Châteauneuf-du-Pape	●	FR	voll	trocken	Beeren, Kräuter, Gewürze, Leder	€€€
Amarone della Valpolicella	●	IT	voll	trocken	Rosinen, Schokolade, Mokka	€€€
Eiswein	●	DE	mittel	süß	Honig, Aprikose, Mango, Karamell	€€€
Sancerre	●	FR	mittel	trocken	Stachelbeere, Gras, Mineralik	€€
Tempranillo Gran Reserva	●	ES	voll	trocken	Leder, Tabak, Kirschen, Vanille	€€€

Lehrgang: Verkostung & Weinsprache

👁 Das Auge trinkt mit

Farbe verrät Alter: junger Rotwein = rubinrot, alter = ziegelrot. Tränen/Kirchenfenster deuten auf hohen Alkohol oder Restzucker.

👃 Die Nase — das wichtigste Werkzeug

Primäraromen (Traube): Frucht, Blumen. Sekundäraromen (Gärung): Hefe, Butter, Brioche. Tertiäraromen (Reifung): Leder, Tabak, Vanille.

👅 Am Gaumen: Die Verkostungssprache

Antrunk → Mittelteil → Abgang. Langer Abgang = Qualitätsmerkmal. Tannine = pelziges Gefühl. Säure = Wasser im Mund.

🎓 Der Sommelier

Weinberater & -experte im Restaurant. Champagner nur aus der Champagne, 15+ Monate Hefelager. Eiswein: Trauben müssen bei $\leq -7^\circ\text{C}$ am Stock gefrieren.

Fragen

Speiseempfehlung: 10

Gästewunsch: 8

Besserwisser: 10

Weinwissen: 10

Blind Tasting: 5

Beratung: 8

Gesamt: 51 Fragen

Gesamtübersicht

Fragen nach Level und Typ

FRAGETYP	LV 0	LV 1	LV 2	LV 3	LV 4	GESAMT
Speiseempfehlung	10	10	10	10	10	50
Gästewunsch	8	8	8	8	8	40
Besserwisser	16	10	10	10	10	56
Weinwissen	10	10	10	10	10	50
Blind Tasting	—	3	3	5	5	16
Beratung	—	—	8	—	8	16
Gesamt	44	41	49	43	51	228

Weine nach Level

LEVEL	RESTAURANT	NEUE WEINE	KUMULATIV
Level 0	Imbiss „Zum Goldenen Gyros“	6	6
Level 1	Steakhaus „Black Angus“	6	12
Level 2	Gasthaus „Zur Linde“	6	18
Level 3	Restaurant „Le Vignoble“	6	24
Level 4	Sterne-Restaurant „Étoile“	6	30

Weinländer nach Level

LEVEL	NEUE LÄNDER
Level 0	 Deutschland,  Italien,  Griechenland
Level 1	 Österreich,  Frankreich
Level 2	 Spanien,  Portugal
Level 3	 Argentinien,  Südafrika
Level 4	— (keine neuen)

Fragetypen

Speiseempfehlung — Der Gast bestellt ein Gericht — welcher Wein passt dazu? 3-4 Optionen, ein Favorit.

Gästewunsch — Der Gast beschreibt vage, was er möchte — du musst den richtigen Wein finden.

Besserwisser — Ein Gast behauptet etwas über Wein — stimmt das oder ist es falsch?

Weinwissen — Theorie-Quiz: Weinregionen, Rebsorten, Herstellung, Weinkultur.

Blind Tasting — Anhand von Aussehen, Nase und Gaumen den Wein identifizieren. Ab Level 1.

Beratung — Mehrstufiges Beratungsgespräch mit Rückfragen, dann Weinempfehlung. Level 2 & 4.