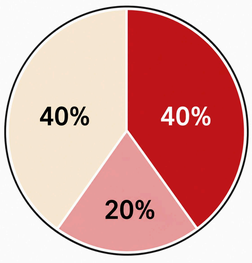
FLASCHENPOST

Plane deinen Sommerevent

Wie viel Wein brauche ich?



Faustregel

- 40% Weisswein
- 40% Rotwein
- 20% Schaumwein / Rosé

Apéro

(1-2 Stunden)

- Im Schnitt 0.25-0,3 Liter (= 2 Gläser) pro Person
- 10-15% Reserve je nach Länge des Abends oder ob es noch andere alkoholische Getränke gibt
- Bei heissem Wetter eher etwas mehr Weisswein & Schaumwein einplanen

Abendessen

(Gemütliches zusammensein)

- Im Schnitt 0.5-0,75 Liter pro Person (oder 2 Flaschen für 3 Gäste)
- 10-15% Reserve je nach Länge des
- Abends oder ob es noch andere alkoholische Getränke gibt
- Crowd-Pleasing Wein-Klassiker auswählen

Die perfekte Aufteilung

- Für 20 Gäste empfehlen wir ungefähr

6 Flaschen Weiss

+

3 Flaschen Rosé

+

6 Flaschen Rot

+

3 Flaschen Schaumwein

Tipps für entspannte Gastgeber

- Weisswein, Rosé & Schaumwein früh genug vorkühlen.
- Magnumflaschen sorgen sofort für Party-Stimmung.
- Rosé & Schaumwein im Sommer lieber grosszügig einplanen
- Im Sommer eher leichte statt schwere Rotweine servieren.
- Die beste Auswahl ist oft unkompliziert & vielseitig.
- Mit etwas Reserve feiert es sich entspannter.