

# *Willi Hirsch*

*Dipl. Sommelier*

*Präsident des Vorarlberger Sommeliervereins*

*Schmittenstrasse 28 - 6700 Bludenz - Romantikhôtel Krone - 6764 Lech*

*Tel.: 0664/5139755*

*Tel.: 05583/2551*

*E-Mail: willi.hirsch@aon.at*

## **Meine Erfahrungen mit dem Getränkeveredler "PEJOVITAL"**

Donnerstag, 8. 4. 2004

Österreichisches Rotweincuvée 2000 aus Mörbisch mit Veredler dekantiert - halbe Flasche - den 2. Teil einfach in eine Karaffe gefüllt, braucht noch viel Luft. Der Veredler veränderte den Wein derartig, sodass er sofort harmonisch und abgerundet schmeckte. Der normal dekantierte brauchte etwa 1 1/2 Stunden um ein ähnliches Stadium zu erreichen.

Dazwischen wurde ein Glas vom normal umgefüllten, eckigen und unrunderen Wein durch das Gerät gelassen, sofort war er runder und harmonischer.

Samstag, 10. 4. 2004

Blaufränkisch 2002 aus dem Burgenland als junger, Frucht- und Tanninbetonter Rotwein wurde in wenigen Minuten als extrem rund empfunden, wurde total harmonisch, es war kein Tannin spürbar.

Rotweincuvée 2000 aus dem mittleren Burgenland wurde zu einer "Bombe" an Harmonie, Fülle und starker Aussagekraft.

Das normale Leitungswasser wird immer wieder zum Hit. Durch den Veredler gelaufen hat man ein erfrischendes, sehr weiches, süffiges Getränk vor sich. Hat man den Unterschied einmal kennengelernt, grifft man immer wieder zum veredelten Wasser und lässt das "normale" natürlich auch gut schmeckende Wasser stehen.

Sonntag, 11. 4. 2004

Ein Rotweincuvée 2002 "Classic" aus Neckenmarkt war ohne den "Veredler" mit seinem jugendlichen Charme, seiner Frische seiner noch fruchtigen Säure und seiner Unharmonie als normaler angenehm zu trinken. Die zweite Hälfte durch das Gerät gefüllt wirkte gleich viel zu rund, zu harmonisch, zu reif - bereits über seinen Höhepunkt.

Seit 14 Tagen trinke ich schon ausnahmslos nur noch "dekantiertes" Wasser und es schmecht jeden Tag derartig besser, das ich die besondere Bekömmlichkeit nicht mehr missen will.

Montag, 12. 4. 2004

Zwei reife Bordeauxweine 1986 und 1989 dekantiert, die Überraschung war wieder groß. Beide Jahrgänge erreichten fast eine Überreife, wurden augenblicklich flach und breit, ohne viel Aroma - aufpassen bei reifen Bordeaux's, man kann die Weine auch zu sehr strapazieren.

Junge Rotweine werden in wenigen Minuten um vieles reifer und trinkfreudiger.

Degustationsweine (glasweises Angebot) einmal durchlaufen lassen, in die Flasche zurück - servierfertig und sehr angenehm trinkbar.

Mittwoch, 14. 4. 2004

Weissweine verlieren die Säure - bei viel Säure wird diese harmonisiert, bei wenig Säure sollte das Gerät nicht verwendet, der Wein wird aussagelos.

Die animierende Frucht bei frischen, fruchtbetonten Sommerweinen geht ebenfalls verloren !

Sonntag, 18. 4. 2004

Fruchtsäfte wie Grapefruit- oder Orangensaft verlieren die Säure und werden deutlich milder und vollfruchtiger, sehr angenehm trinkbar.

Der Vergleich zwischen normal im Glas befindlichen Saft und dem durch den Veredler geflossenen ist sehr beeindruckend, ja fast unglaublich.

Mit freundlichen Grüßen vom Arlberg,

*Willi Hülse*