

Pressemitteilung

FAQs – Oft gestellte Fragen rund um den Wein

Weißherbst und Rosé – wo ist der Unterschied?

Beim Weißherbst dürfen nur rote Trauben einer einzigen Rebsorte verwendet werden. Weißherbst ist ein Qualitätswein. Für Roséweine sind mehrere verschiedene rote Rebsorten ab der Kategorie Tafelwein zulässig. Beide werden direkt auf der Kelter gepresst, wodurch keine oder nur wenig Farbe in den Most gelangt.

Wie lange lässt sich eine offene Flasche lagern?

Verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält sich Weißwein etwa 1 Tag, Rotwein etwa 2 Tage. Danach schwinden je nach Rebsorte die Aromen.

Tipp: Der Fachhandel bietet Vakuum-Verschluss-Systeme, mit denen der Sauerstoff aus der Flasche gezogen wird. Dies ermöglicht, die Lagerung um 1 bis 2 Tage zu verlängern.

Welche Temperatur ist richtig?

Grundsätzlich gilt: Weißwein im Kühlschrank auf 7 bis 8° C kühlen, Rotwein am besten bei etwa 16° C anbieten. Um die Aromen der unterschiedlichen Weine zur vollen Entfaltung zu bringen, kann man sich an folgende Empfehlungen halten:

- Sekt und Perlwein 8 – 10 ° C
- Junge, leichte Weißweine z.B. Kabinett 9 - 11° C
- Reife, kräftige Weißweine, z.B. Spätlese 11 - 13° C
- Roséweine, Weißherbste 9 - 13° C
- Jugendliche, leichte Rotweine 14 - 16° C
- Reife, gehaltvolle Rotweine 16 - 18° C
- Gehaltvolle und sehr gerbstoffbetonte Rotweine, z.B. Barriqueweine 18 - 20°C

Wein sollte niemals mit Eiswürfeln gekühlt werden, das verwässert ihn.

Tipp: Lieber zur Kühlmanschette greifen, die in Minutenschnelle den Wein auf die gewünschte Temperatur herunterkühlt.

☞ .../2

Seite 2 der Pressemitteilung

Wann sollte Wein dekantiert werden?

Man unterscheidet Satz- und Umfüll-Dekantieren.

Alte Rotweine werden vorsichtig satz-dekantiert, um den Weinsatz in der Flasche zurückzuhalten. Gleichzeitig erhalten sie mehr Sauerstoff, um die eingeschlossenen Aromen zu entfalten. Jüngere Rotweine erhalten durch schwungvolles Umschütten ebenfalls Sauerstoff, verlieren dadurch die herben Aromen und werden weicher und runder. Durch die Vergrößerung der Oberfläche können sich die feinen Duft- und Geschmacksstoffe besser entfalten. Daher sollte Rotwein auch immer aus einem volumigen Glas genossen werden.

Auch reife, kräftige Weißweine gewinnen, wenn man sie dekantiert. Die Temperatur sollte dabei trotzdem nicht über 13° C steigen.

Tipp: Probieren Sie den Wein direkt aus der Flasche und nach 1 bis 2 Stunden im Dekanter, dann erleben Sie die Entwicklung des Weines direkt mit.

Welches Glas für welchen Wein?

Das Glas soll die Aromen im Wein zur Entwicklung bringen. Die Theorien zum Glas sind so vielfältig wie die Philosophien zum Wein.

Generell sollte Weißwein in einem schlankeren nach oben enger werdenden Glas serviert werden, Rotwein dagegen entfaltet seinen Geschmack in Verbindung mit Sauerstoff in einem großbauchigen Glas.

So sollte ein Weinglas sein:

Glasklar – damit sich Klarheit und Brillanz eines Weines spiegeln.

Hauchdünn – das erhöht den Trinkgenuss und auch die Temperatur des Weines wird von einem dünnen Glas weniger beeinflusst.

Langstielig – damit das Glas am Stiel gehalten werden kann und die Hand nicht den Wein erwärmt und unschöne Fingerabdrücke hinterlässt.

Sauber – Spülmittel und Getränkereste stören den Geruch und Geschmack.

Tipp: Probieren Sie einen Wein aus unterschiedlichen Gläsern, evtl. auch Materialien und schmecken Sie den Unterschied.

☞ .../3

Seite 3 der Pressemitteilung

Wie sollte der Wein gelagert werden?

Weine, die man heute kauft, werden meist jung getrunken und müssen daher nicht lange gelagert werden. Die Lagerfähigkeit ist stark abhängig von Rebsorte und Ausbau. Hier berät Sie Ihr Winzer gerne.

Grundsätzlich gilt jedoch: Ideal ist eine liegende Lagerung bei gleichbleibender Temperatur von ca. 12° C, am Besten im Dunkeln.

Welcher Verschluss ist besser für den Wein – Kork, Glas oder Schraub?

Für viele Weinfreunde ist der Naturkork noch immer ein wesentlicher Inbegriff der Weinkultur. Als traditioneller Verschluss bekommt er inzwischen eine immer größer werdende Konkurrenz. Als Weinverschluss ermöglicht der Kork eine dosierte Sauerstoffzufuhr, die sich - insbesondere bei hochwertigen Weinen - positiv auf die Reife des Weines auswirkt.

Einflüsse auf die Umwelt braucht der Weinkunde nicht zu fürchten. Korkeichen werden heute nachhaltig bewirtschaftet und sichern Arbeitsplätze. Gebrauchte Korken können gesammelt und recycelt werden.

Seit 2003 gibt es den Glasverschluss „vino loc“ als Alternative. Er verschließt die Flasche absolut dicht. Damit verändert sich der Wein nicht weiter. Preislich ist der Glasverschluss ungefähr mit einem guten Naturkork zu vergleichen. Das Verarbeiten ist für den Winzer eher aufwändig. Daher wird der Glasverschluss meist im mittleren bis gehobenen Preissegment eingesetzt.

Schraubverschlüsse eignen sich besonders für trinkfertige Weine und Literflaschen und wurden lange Zeit vorwiegend in der Gastronomie eingesetzt, der einfachen Handhabung wegen. Mittlerweile hat der Schraubverschluss dank optischer Verbesserung auch im Privathaushalt Einzug gehalten.

Anzahl Wörter 722 // Anzahl Zeichen 5.007