

Weinbehandlung

Der Wein ist eine biologische Ware, die sich wie alles Lebende im Laufe der Zeit wandelt. Sein Dasein lässt sich vergleichen mit dem Werden und Sterben jedes Lebewesens. Nach seiner Geburt, dem stürmisch verlaufenden Gären, verliert der Wein seine jugendlichen Unarten, seine Charaktereigenschaften treten je nach individueller Veranlagung mehr und mehr hervor, er erlangt stetig reifend seine beste Zeit.

Der richtige Umgang mit Wein

Weine die sich kräftig, vollmundig und säurereich verkosten sind am besten für eine lange Lagerung geeignet. Leichte und säurearme Weine sollen dagegen rasch getrunken werden. Je höher die Qualitätsstufe, desto besser eignen sich die Weine für die Lagerung. Hoher Extrakt, der Weinkenner spricht auch vom Gerüst, mit einem bedeutenden Anteil an Säure und Süsse, sind der Garant für ein langes Leben des Weines. Extraktreiche Speziallesen vom Riesling zum Beispiel haben ihr optimales Geschmacksbild bei Spätlesen meist zwischen 5 und 15 Jahren, bei Auslesen zwischen 10 und 50 Jahren und bei höheren Qualitäten wie Beeren- und Trockenbeerenauslesen zwischen 20 und 100 Jahren. Weiterhin spielt die Rebsorte eine wichtige Rolle bei der Vorausbestimmung der Lagerfähigkeit des Weines. Je höher die Qualität der Sorte, um so länger kann der Wein gelagert werden.

Im allgemeinen sind Rotweine für eine längere Lagerung besser geeignet als Weissweine, sofern es sich bei Rotweinen nicht um leichte Tafelweine handelt, sondern um höhere, körperreiche Qualitätsstufen, verlangen diese sogar unbedingt eine Lagerung bevor sie ihre optimal Trinkreife erreicht haben. Die Burgunderweine erreichen ihre höchste Qualität nach etwa 5 Jahren und beginnen oft schon im 8. Jahr wieder abzubauen.

Bordeauxweine sollten nicht vor 5 Jahren getrunken werden, ihre Vollkommenheit erreichen die Spitzenweine erst nach 30 bis 40 Jahren. Weine aus der Qualitätsklasse der „Tafelweine“ eignen sich am besten, um jung getrunken zu werden. Hierunter fallen Weine im Alter von einem halben bis zu einem Jahr. Zusammenfassend sei davon abgeraten, säure- und extraktarme Weine, kleine Jahrgänge, Weine aus unausgereiften Trauben, Weine von Massenträgern und von Lagen mit sehr leichten Böden sowie Weine, die in ihrer Jugend bereits matt und schal schmecken, für eine längere Lagerung zurückzulegen.

Wein richtig kühlen

Jede einzelne Weinsorte hat ihr eigene optimale Trinktemperatur, bei der das Bukett am stärksten entfaltet wird. Trockene, spritzige Weissweine, Sekt und Champagner schmecken am besten gut gekühlt. Rotweine die schon alt und gerbstoffreich sind entwickeln bei der oft erwähnten Zimmertemperatur ihr Optimum. Die ideale Temperatur haben die großen Rotweine bei 15 bis 16 ° C. Hingegen werden die fruchtigen, frischen Rotweine etwas kühler serviert, die jung zu trinkenden Primeurs und Novellos hingegen sehr gut gekühlt.

Die besten Weintemperaturen sind für:

Milde Weissweine, Rosé, Sekt, Champagner 6 – 10 ° C

Weissweine (trocken, halbtrocken) 8 – 10 ° C

Perl- und Schaumweine 8 – 10 ° C

junge Weissweine 10 – 12 ° C

edle Weissweine 12 – 13 ° C

leichte deutsche Rotweinen (Beaujolais) 10 – 12 ° C

mittelschwere Rotweine 12 – 14 ° C

edle Burgunder Rotweinen 14 – 16 ° C

edle Bordeaux Rotweine 15 – 17 ° C

Werden die Weine an einem anderen Ort als dem Keller gekühlt, ist unbedingt darauf zu achten, dass dies nicht zu lange geschieht, denn ansonsten verschließen sich die Aromastoffe und die Weine scheinen regelrecht einzufrieren. Zuckerhaltige

Weine wirken bei niedrigen Temperaturen süßter als sie sind. Bei zu hoher Temperatur kommen die Weine zu schnell, weil die flüchtigen Stoffe sehr rasch verdunsten, und Alkohol, Säuren und Krankheiten stärker in Erscheinung treten. Da Weisswein kühl getrunken werden soll, soll er erst kurz vor dem Ausschicken ins Zimmer gebracht werden. Rotwein kann bereits Stunden vor dem Beginn des Trinkens geöffnet werden. Er entwickelt und entfaltet sich erst, wenn er Gelegenheit hat zu „Atmen“.

Wein dekantieren

Dekantieren bedeutet, den Wein aus der Flasche in eine Karaffe umzugießen. Sinnvoll ist dies bei wertvollen alten Rotweinen, die auf traditionelle Art angebaut wurden. Bei solchen Weinen bildet sich im Lauf der Zeit ein „Depot“, ein flockiger Bodensatz, der beim Einschenken aufgewirbelt wird und den Genuss trübt. Ein weiterer Zweck des Dekantierens ist, den Wein mit Luft in Berührung zu bringen. Vor allem für junge Rotweine, die noch etwas hart schmecken, kann das eine geschmackliche Verbesserung bringen. Allerdings bewirkt diese Belüftung des Weines, dass leicht flüchtige Aromastoffe entweichen. Das kann von Vorteil sein, wenn diese den Duft beeinträchtigen. Es kann sich aber auch nachteilig auswirken, wenn dabei gerade die Duftstoffe entweichen, die den Charakter eines alten, großartigen Weines ausmachen. Als Faustregel für das rechtzeitige Dekantieren gilt: Junge Rotweine etwa 30 Minuten vor dem Ausschicken schwungvoll in eine Karaffe umfüllen. Ältere Rotweine zwei bis drei Stunden vor dem Servieren dekantieren, damit sich das Bukett und die Aromen entfalten können. Bei sehr alten Rotweinen, vor allem edlen Burgundern, erst kurz vor dem Ausschicken dekantieren.

Um die Qualität des Weines zu prüfen, ist es hilfreich nach dem Öffnen der Flasche an dem der weinzugewandten Seite am

Korken zu riechen. Ein unsauberer, fauliger oder modriger Geruch deutet darauf hin, dass der Wein einen Fehler hat, dass er korkkrank ist. Weil immer mehr Wein mit Korken verschlossen wird, lässt die Qualität oft nach. Gewissheit ob der Wein fehlerhaft ist, verschafft aber erst der Schluck, den sich der Gastgeber selbst in sein Glas gießt (um auch die Korkreste zu entfernen, die oben auf dem Wein schwimmen). Allerdings ist nicht jeder Korkgeschmack als echter Weinfehler zu bewerten – Wein, der in Holzfässern ausgebaut wurde, kann auch von Natur aus einen korkähnlichen Geschmack haben. Typisch für den Korkfehler ist ein unangenehmer Geruch, wenn sich das Glas in der Hand erwärmt. Was manchmal vorkommt ist ein „Böckser“, ein unangenehmer Geruch nach gekochtem Kohl, Sauerkraut oder faulen Eiern. Ein solcher Wein ist fehlerhaft und kann beanstandet werden. Vorsicht aber bei Weinstein. Dies ist keiner Fehler, sondern eher ein Qualitätszeichen, dass der Wein in der Flasche noch Säure abgebaut hat und dadurch noch runder und reifer schmeckt.

[Zurück zu Wein](#)