

Weinfehler

Zum einen gibt es **Fehler** welche man sehen kann. Einer dieser Fehler kann zum Beispiel bei altem Wein sein, dass dieser **ausflockt**. Man sollte ihn eine Weile stehen lassen, da es sich durchaus um ein aufgewirbeltes Depot handeln könnte. Sollten die Flocken jedoch nicht weggehen, ist der Wein wahrscheinlich schon **zu alt** und daher nicht mehr genießbar.

Vor dem Öffnen der Flasche sollte auch darauf geachtet werden, dass der **Füllstand** nicht **gesenkt** ist, dies könnte bedeuten, dass der **Kork** über die Jahre **brüchig und luftdurchlässig** wurde. Deshalb sollte man auch diesen Wein mit Vorsicht genießen.

Aber es gibt auch Fehler, welche man nicht sieht. Diese werden durch ihren Geruch bemerkbar. Einer der häufigsten **Fehler** ist der **Kork**. Dann schmeckt der Wein sehr stark nach einem muffeligen Korken. Dies geschieht, wenn der Kork undicht ist und Luft in die Flasche gelangen kann. Ein weiterer Fehler, welcher sich sehr schnell in der Nase bemerkbar macht ist der **Böckser**, dieser entsteht aufgrund von **Überschwefelung**. Um festzustellen, ob es sich um einen Böckser handelt braucht man nur ein Kupferstück (Centmünze) in das Glas mit dem Wein geben.

Wenn der Geruch nach einigen Minuten verschwindet, handelt es sich tatsächlich um einen Böckser. Diese Weinfehler kommen nicht oft vor, jedoch, wenn bei einem Wein ein Böckser festgestellt wird, kann es durchaus sein, dass alle Flaschen dieser Ernte fehlerhaft sein könnten.

Jedoch ein Korkfehler kann von Flasche zu Flasche unterschiedlich sein, dies bedeutet, wenn eine Flasche einen

Korkfehler hat, muss dies nicht automatisch bedeuten, dass alle Flaschen denselben Fehler haben müssen.

Es gibt verschiedene Füllhöhen, die Auskunft geben können über die Qualität des Weines:

High Fill:

bezeichnet das normale Füllniveau, ein High Fill nach jahrelanger Lagerung bedeutet, dass der Korken und der Wein in Ordnung sind und eine gute Lagerung erfolgt ist.

Into Neck:

ebenfalls sehr gute Füllhöhe deutet auf gute Lagerung hin

Top Shoulder:

Bei alten Weinen die über 10 Jahre gelagert sind, die normale Füllhöhe

Upper Shoulder:

Bei langjähriger Lagerung über 20 Jahre normaler Schwund, da der Korken irgendwann seine Qualität verliert.

Mid Shoulder:

Bedeutet dass der Korken ein Problem ist, nach 30 bis 40 Jahren Lagerung durchaus normal, kann auf einen Qualitätsverlust hindeuten.

Lower Mid Shoulder:

Hier gibt es ein Qualitätsproblem, es ist wahrscheinlich dass der Wein schon gelitten hat.

[Zurück zu Wein](#)