

Weinschule

Wer seine Liebe zu Wein entdeckt steht meist vor der Frage, wie fange ich an mir einen vernünftigen Vorrat anzulegen ohne gleich mein Einfamilienhaus zu verkaufen oder den Neuwagenkauf auf das nächste Jahrzehnt zu verschieben, denn guter Wein scheint teuer zu sein, vor allem wenn man sich für die Bordeauxweine interessiert. Unser Tipp lautet, beginnen Sie mit Riesling oder Chardonnay Weinen. Die berühmtesten Rieslinge findet man nicht mehr nur im Rheingau oder an der Mosel sondern ganz verstärkt in der Wachau in Österreich.

Allein die Vielfalt der guten Rieslinge wird Sie schier erschlagen. Die Geschmacksvielfalt ist einfach unglaublich und vor allen Dingen sind hier auch die besten Weine noch bezahlbar.

Besorgen Sie sich für die Lagerung Ihrer Weine am besten ein Weinregal und lagern Ihren Wein dann im Keller. Weine vertragen kein Licht, lagern am besten bei relativ gleichbleibender Temperatur von idealerweise 12 Grad und bei relativ hoher Luftfeuchtigkeit. Natürlich ist es schwer die idealen Bedingungen in jedem Keller zu finden. Wer ganz sicher sein will kauft sich einen Weinkühlschrank hier passen bis zu 200 Flaschen rein und man ist auf der ganz sicheren Seite. Sie werden merken, wenn Sie so anfangen werden Sie sich ganz automatisch weiterentwickeln und landen wie von selbst bei den Schätzen aus dem Bordeaux.

Wenn Sie den Wein offen im Keller lagern, dann achten Sie bitte darauf das keine anderen Gerüche Ihren Wein stören, da die guten Weine, die lange lagerfähig sind einen Korken haben, der es dem Wein ermöglicht auch in der Flasche weiter zu reifen, sonst womöglich den Geschmack von Dieselöl oder eingekellerten Kartoffeln annehmen könnten.

Beim Riesling haben Sie auch den Vorteil das Sie nicht solange warten müssen bis sich seine ganze Klasse entfaltet. Während man bei einem guten Bordeaux manchmal Jahre warten muss bis er sein ganzes Aroma ausspielt, ist ein Riesling schon nach kurzer Zeit auf dem Höhepunkt. Wobei man sagen muss das ganze Gerede von Lagerung ist sowieso relativ, jeder Geschmack ist anders und es macht manchmal auch viel Spaß einen jungen kräftigen Riesling zu trinken.

Auf das passende und vielfältige Zubehör kommen wir noch in einer eigenen Rubrik zu sprechen, für den Anfang ganz wichtig sind natürlich der Richtige Korkenzieher, er sollte eine Seele haben, damit Sie den Korken auch ohne grössere Probleme entfernen können. Sie sollten auch bei der Wahl der Gläser auf Qualität achten, eine sehr gute Wahl sind die Gläser von Riedel, hier können Sie für den Anfang auch die 2. Wahl Gläser nehmen, lassen Sie sich am besten von einem Fachhändler beraten. Als Lektüre ist sicherlich der kleine Johnson zu empfehlen, es erscheint jährlich, enthält alle wichtigen Informationen zu Weinen und ist mit das meistverkaufte Weinbuch der Welt.

Zurück zu Wein