

Welche Temperatur soll Wein haben ?

Weißweine schmecken am besten zwischen 6 °C (leichter Weißwein) und 10 °C, Rotweine mit 14 °C bis 18 °C (schwere Rotweine).

Normale Zimmertemperatur ist also zu warm für den Roten, ein Weißer direkt aus dem Kühlschrank ist zu kalt. Der Rotwein gewinnt, wenn Sie ihn zwei Stunden vor dem Trinken in eine Karaffe umfüllen (dekantieren“).

Weingläser sollten möglichst dünn sein und einen Stiel haben, damit sie nicht die Temperatur der Hände annehmen.

Faustregel:

Weißwein aus kleinen schmalen, Rotwein aus großen Gläsern trinken.

Für ein volles Aroma sollten sich die Gläser oben verjüngen.

Wie lagere ich die Flaschen richtig ?

Im normalen Keller ist völlig okay:

Der Wein verträgt zwischen 8 und 18 °C und muss möglichst dunkel und erschütterungsfrei lagern. Vor allem Roten sollten Sie nach dem Transport einige Wochen ruhen lassen.

Lagern Sie die Flaschen unbedingt im Liegen, damit der Korken feucht bleibt.

Ein etwas feuchter Keller schadet also nichts.

Geöffneter Wein lässt sich ein bis zwei Tage aufheben.

Quelle: Zeitschrift „bella“