



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Guter Wein hat immer einen Naturkorken! Sonst ist es Plörre !?!?

Hat euch diese Frage auch schon mal gequält, vielleicht sogar aktuell? Hat so ein Klugscheißerle auf der letzten Party mit seinem „Fachwissen“ genervt und den (leckeren) Wein wegen des Schraubverschlusses infrage gestellt... Jetzt könnt ihr mit der Musterlösung kontern. Vorab folgender (analoger) Alptraum: ihr steht mit eurer Erbtante im guten Weinfachhandel vor einer Kiste La Tâche DRC (Domaine de la Romanée Conti / Burgund) oder Chateau Petrus (Bordeaux). Beide Weine zählen seit Jahrzehnten zur unbestrittenen Weltspitze. Kultiger und exklusiver geht nicht (aber auch nicht teurer – außerhalb von München erhält man dafür auch schon eine kleinere Eigentumswohnung).



Foto Klaus Rupp

Unsere Rezepte enthalten meist passende Weinempfehlungen

Und nun bemerkt ihr den Schraubverschluss! Ein „geht gar nicht“ entfleucht eurem Weinsluckwerkzeug (bei einem höheren vierstelligen Preis – pro Flasche verständlich). Hier spielen Emotionen, Renommee, Prestige und Tradition den Ausschlag. Ansonsten gilt: wenn ihr nicht gerade Winzer, Önologe oder Verschlussmaschinenhersteller seid, ist die Beantwortung für euer Leben oder eure künftigen Weinkäufe ohne Bedeutung. Sorry, aber w i r Weintrinker haben keinen Einfluss auf die Verschlussart. Jahrhunderte gab es nur Naturkorken. Aufgrund der Massenproduktion, Bleich- und Pflanzenschutzmitteln hatten immer mehr Korken Fehler (Korkton, TCA), die den Wein ungenießbar machen.



Foto Klaus Rupp

Der heute weit verbreitete Schraubverschluss ist soweit ausgereift, dass er dem Naturkorken weitestgehend ebenbürtig ist. Er hat ferner folgende Vorteile: preiswerter (als sehr gute Naturkorken mit 60 mm), garantiert keine Korkschecker, wiederverschließbar. Inzwischen wird er von der Mehrheit der Weintrinker akzeptiert. Einzig die Auswirkungen auf Top-Rotweine bei einer Lagerung von 30 – 40 Jahren sind noch nicht abschließend erforscht. Daneben gibt es für die preiswerten Weine noch Stopfen aus Korkgranulat, Kunststoff bzw. einer Mischung aus Kunststoff und Korkplättchen. Die einst verwendeten Glasstopfen scheiterten an hohen Preisen für die Abfüllanlage und eine hohe Reklamationsquote aufgrund von Glasbruch. Bei den von uns empfohlenen Weinen werdet ihr ausschließlich Schraubverschlüsse oder gute Naturkorken vorfinden. Da könnt ihr sicher sein, dass der Wein ohne negative Einflüsse durch den Verschluss in Ruhe reifen kann. So, jetzt könnt ihr jedes Klugscheißerle ganz cool und stressfrei auflaufen lassen.