



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Die richtigen Regeln für Weingenuss

Der letzte Blog zum Thema „Weinlagerung“ hat sich mit den Weinen beschäftigt, die jung zum alsbaldigen Verbrauch gedacht sind. Das trifft auf die meisten Weißweine, Roséweine, aber auch Rotweine zu. Diese Weine zeichnen sich gerade durch ihre Frische aus, begleiten uns beim Essen und lassen uns den Sommer auch auf Balkonien genießen. Daneben gibt es aber auch Weine, die durch eine fachgerechte Lagerung reifen und erheblich an Geschmack gewinnen. Aber Achtung: das macht nur für Weinsammler Sinn. Denn, wenn große Rotweine z.B. erst in 30 – 40 Jahren ihre optimale Reife und damit den besten Trinkgenuss erreichen, werden nur die wenigsten (Gäste) solange warten wollen. Wenn ihr als Nichtsammler solche Weine trotzdem mal probieren wollt, kauft euch die alten Jahrgänge im Weinfachhandel. Es gibt sie. Nicht immer ganz billig, aber schließlich wurden sie auch viele Jahre fachgerecht gelagert. Und wie funktioniert eine solche Lagerung zuhause ? Am besten in einem separaten Kellerraum, der folgende Bedingungen erfüllt



:

Foto Klaus Rupp

- Dunkelheit
- Temperatur 8° - 12°C mit möglichst wenig Schwankungen
- Luftfeuchtigkeit 50 – 80 %
- frei von Erschütterungen und Gerüchen
- stabile Regale aus Hartholz oder Stein
- liegende Lagerung für Flaschen mit Naturkork

Nicht jeder Sammler verfügt aber über einen solchen Raum. Eine Alternative dazu sind sogen. Weinklimaschränke. Bei den besseren Exemplaren könnt ihr zwei Temperaturzonen (z.B. für Weiß- und Rotweine) einstellen. Die Flaschen lagern erschütterungsfrei und vor UV-Licht geschützt. Aber auch hier gilt: billig ist anders! Deshalb überlegt euch gut, ob ihr Weine wirklich über einen längeren Zeitraum lagern wollt. Es ist immer aufwendig!