

Wein liebt's kühl und dunkel

Tipps zur rüttelfreien Aufbewahrung – Naturkork sollte nicht austrocknen

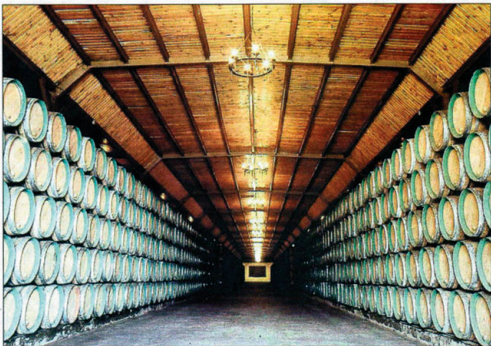
VON MICHAEL KUGEL

Was tun mit den Wein- und Sektpräsenten der zurückliegenden Feiertage? Wohin mit den restlichen Flaschen von der Silvesterparty? Wie lange lässt sich welcher Wein noch aufbewahren? Wann genießt man welchen Wein am besten? Fragen über Fragen, auf die ich ein paar Antworten geben möchte.

1. Sie müssen für den haushaltsüblichen Weinvorrat keinen „Weinkeller“ haben. Das Wichtigste ist, dass die Weine keinen hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Glasklare Weinflaschen müssen zudem noch vor Licht geschützt sein.

2. Die idealen Lagertemperaturen liegen bei 8 bis 12 Grad. Wer Wein jedoch in der Wohnung aufbewahren muss, sollte sich hierfür den kühls- und dunkelsten Ort suchen. Moderne Weine sind heute nicht mehr so empfindlich. Es schadet ihnen nicht, wenn sie mal einige Monate bei höheren Temperaturen gelagert werden.

3. Sind die Flaschen mit einem echten Naturkork verschlossen, muss die Umgebung frei von fremden Gerüchen sein. Ebenso empfiehlt sich dann auch die liegende Lagerung, damit der Kork



Im tiefen Keller und dann auch noch im Fass – hier ist der Wein gut, aber nicht tischfreundlich aufgehoben. Abgefüllte Flaschen lassen sich weniger komfortabel lagern. Einiges ist zu beachten. Foto: dpa

nicht austrocknet. Unempfindlich sind dagegen Weine mit einem Schraubverschluss. Diese Weine sind hermetisch von der Außenwelt abgeschlossen.

4. Wer ohne idealen Weinkeller dennoch hochwertige Weine zuhause über längere Zeiträume lagern möchte, sollte sich die Investition ein-

nes Weintemperierschranks überlegen. Profigeräte gibt es zum Beispiel von Chambrair, Eurocave, Dometic oder Liebherr. Achten Sie unbedingt auf eine absolut rüttelfreie Kühltechnik. Einen Weinkühlschrank mit schicker Glastür sollten Sie sich deshalb nicht andrehen lassen. Die ständige Vibration, auch

noch so gering, lässt den Wein ganz schnell altern. Von daher ist auch der Kühlschrank nur für eine kurzfristige Bevorratung geeignet.

5. Schaumwein entwickelt sich nicht weiter. Er ist auf den Punkt trinkfertig, wenn er in den Handel kommt. Lassen Sie sich für die nächste Party also nicht lange Zeit.