

Wein-Knigge: Die Temperatur ist entscheidend

Schaumweine, Weissweine und Rosé werden kalt getrunken, Rotweine temperiert. Diese simple Feststellung ist mittlerweile Allgemeingut; selbst Weineinsteiger wissen sofort Bescheid. Natürlich lässt sich die Regel auch differenzierter darstellen, indem man innerhalb der Weinkategorien genauere Angaben macht. Es spielt nämlich eine Rolle, ob es sich beim Schaumwein um Sekt oder Champagner, vielleicht sogar Jahrgangs- Champagner handelt. Und es ist nicht einerlei, ob der Weisswein ein junges, einfaches Gewächs ist oder ein komplexer Wein mit Vergärung und Ausbau im Holz. Auch die Roten verlangen nicht alle die genau gleiche Serviertemperatur. Generell gilt: Je unkomplizierter, fruchtbetonter und leichter ein Tropfen, desto kühler darf er getrunken werden. Warum aber ist die Serviertemperatur so wichtig? Je nach Temperatur nehmen wir andere der charaktergebenden Komponenten eines Weines stärker wahr. In kalten Getränken wirken Säure, Gerb- und Bitterstoffe ausgeprägter. Steigen die Grade, ist unsere Sensibilität für Süsse, Alkohol und Aromen grösser. Trinken wir süssen Wein zu warm, vergeht uns daran rasch die Lust: Der Wein wirkt schwerfällig, plump und klebrig. Umgekehrt will auch kräftiger Rotwein aus dem Kühlschranks nicht recht schmecken, weil die Gerbstoffe hart und eckig erscheinen. Als Faustregel gilt: Im Zweifelsfall alle Weinarten lieber etwas zu kühl als zu warm servieren – im Glas erwärmt er sich von selbst.

Hier die optimalen Serviertemperaturen:

Sekt und Schaumweine, liebliche Champagner: 6 bis 8 °C.

Leichte Weissweine und Rosé: 8 bis 10 °C.

Gespritzte Süssweine (wie Porto): 8 bis 10 °C.

Edelsüsse Weine: 10 bis 12 °C.

Komplexe Weissweine: 10 bis 12 °C.

Gehaltvoller, reifer (Prestige-)Champagner:
8 bis 10, maximal 12 °C.

Leichte Rotweine: ca. 15 °C.

Gehaltvolle Rotweine: 17 bis 18 °C.

