

Wein-Knigge: Umgang mit altem Wein

Vor allem ältere, kräftige Rotweine weisen manchmal einen Bodensatz auf. Dabei handelt es sich um harmlose Ausscheidungen von Weinsäure, Farb- und Gerbstoffpartikeln. Je nach Weintyp ist der Bodensatz grobkörnig oder sehr fein. Während sich grobkörnige Partikel rasch absetzen und beim Einschenken dort bleiben, wo sie hingehören (Flaschenboden), verteilt sich ein feines Depot mitunter so nachhaltig im Wein, dass es diesen richtig trüb macht. Weinverkäufer geben deshalb gerne den Tipp, alte Weine nach dem Kauf zwei bis drei Tage stehend aufzubewahren und erst danach in die liegende Lagerung zu geben. Dadurch setze sich das Depot besser am Flaschenboden ab. Dieser Rat ist etwas irritierend. Sinn macht das Aufrechtstellen nämlich erst dann, wenn der reife Wein in absehbarer Zeit getrunken werden soll, und nicht, wenn man ihn weiter (liegend) aufbewahren will.

Naht der Zeitpunkt des Öffnens, stellt man die Flasche – noch im Keller – in die aufrechte Position. Das kann zwei Tage, aber auch eine Woche früher sein. Beim Einschenken achtet man darauf, dass die Flasche in geneigter Stellung bleibt, wenn nacheinander mehrere Personen bedient werden. Auf diese Weise wird verhindert, dass der Trub zu fest aufgewirbelt wird. Grosse Sorgfalt ist beim Dekantieren in eine Karaffe angezeigt. Halten Sie Flasche und Karaffe so waagrecht wie möglich, und lassen Sie den reifen Wein vorsichtig von der einen in die andere wandern. Sobald erste Spuren des Bodensatzes sichtbar werden, brechen Sie das Umgiessen ab. Gute Lichtverhältnisse erleichtern das Trennen.

