

Wein-Knigge: Karaffen pflegen

Karaffen gehören unter allen Weinaccessoires zu den Nützlichsten. Schade nur, dass sie vielerorts so wenig zum Einsatz kommen. Liegt es daran, dass man nicht weiss, für welche Weine sie sich eignen? Scheut man den Aufwand des Hervorholens, Füllens, Reinigens? – Ein bisschen von allem mag der Grund sein. Kommt hinzu, dass manche Weinfreunde unterschätzen, wie häufig die Karaffe tatsächlich genutzt werden könnte. Ein vollmundiger Weisswein aus dem Barrique? Hinein damit! Ein junger, kräftiger Rotwein mit widerspenstigen Tanninen? Karaffieren! Ein gehaltvoller dunkler Tropfen bei beginnender Reife? Dekantieren! Süsswein? Wird um ein Vielfaches aromatischer, wenn er in der Karaffe atmen darf.

Gehen Sie ganz unkompliziert mit diesem Utensil um. Spülen Sie Ihre Karaffe vor jedem Gebrauch mit einem kleinen Schluck Wein aus. Giessen Sie den Wein dann sorgfältig hinein und servieren Sie ihn je nach Typ sofort bzw. nach kurzer oder etwas längerer Standzeit. Falls nicht sicher ist, ob die ganze Flasche getrunken wird, lassen Sie etwas Wein in der Flasche zurück – dort lässt er sich besser bis zum nächsten Tag aufbewahren (kühl). Reinigen Sie die Karaffe am besten sofort nach dem Leerwerden mit heissem Leitungswasser und evtl. mit einer Flaschenbürste. Sollten Sie gerade keine Zeit zum Spülen haben, geben Sie etwas Wasser hinein, damit die Weinreste nicht eintrocknen. Hartnäckige Verfärbungen lassen sich mit einer Reinigungstablette für dritte Zähne (Kukident), in einer Hand breit Wasser direkt in der Karaffe aufgelöst, rückstandslos entfernen. Anschliessend bitte gründlich ausspülen (Achtung Pfefferminzgeschmack). Zum Trocknen stellen Sie die Karaffe kopfüber auf das Geschirrabtropfgestell oder auf einen speziellen Karaffenständer.

