

Wein-Knigge: Lagerung

Das ist Ihnen vielleicht auch schon passiert: Beim letzten Besuch ist eine Flasche Rotwein ungeöffnet im Esszimmer stehen geblieben und da vergessen worden. Als Sie diese ein paar Wochen später öffnen, präsentiert sich der Wein ganz anders als frisch aus dem Keller geholt, er scheint eine Nuance heller, vor allem aber geschmacklich fad. Was ist passiert? – Wein ist ein edles und anspruchsvolles Genussmittel, entwicklungsfähig, aber auch verderblich. Gerade kräftige Weine benötigen oft einen Schönheitsschlaf, um richtig aufzublühen. Damit sie von der Lagerung profitieren und nicht etwa vorzeitig altern, sollte der Aufbewahrungsort eine Luftfeuchtigkeit um 75 Prozent sowie eine möglichst konstante Temperatur aufweisen (idealerweise zwischen 10 und 14°C), dunkel und erschütterungsfrei sein. Aber: Auch in einem nicht ganz perfekten Weinkeller lässt sich Wein aufbewahren. Gewisse Abweichungen von den Idealmassen sind tolerierbar und schaden dem Wein nicht. Wenn die Bedingungen zu extrem sind, kann man mit einem Entfeuchtungs- oder einem Klimagerät nachhelfen.

