

## Wein-Knigge: Schneller kühlen

Unerwarteter Besuch steht vor der Tür. Dem freudigen Erschrecken folgt die stille Frage: Was offeriere ich? Ausgerechnet heute steht kein Weisswein im Kühlschrank. Der Rotwein im Keller ist zu kühl, die Flasche im Wohnzimmer zu warm. Wie kann, darf man eine unpassende Weintemperatur korrigieren?

Weisswein, Rosé und Schaumwein kühlt man rasch und stilvoll in einem Champagnerkübel mit Eiswasser herunter. Wer es sehr eilig hat, stellt die noch verschlossene Flasche zunächst kopfüber hinein – so wird der Wein im Flaschenhals blitzschnell eiskalt. Praktisch und effizient sind spezielle Kühlmanschetten, die im Tiefkühler aufbewahrt und bei Bedarf über die Weinflasche gestülpt werden. Sind weder Eis noch Manschette vorhanden, kann man einen Wein zur Not auch kurz in den Tiefkühler stellen. Das ist jedenfalls besser, als ihn warm einzuschenken. Übrigens kommen die Manschetten auch gerne mit zum Picknick, wobei die Flasche plus Manschette zum Isolieren dick in Zeitungspapier gewickelt wird. Herkömmliche Weinkühler aus Plexiglas (doppelwandig), Metall, Ton oder Keramik halten eine vorgekühlte Flasche länger bei Temperatur, können aber nicht aktiv kühlen. Anders die Modelle mit herausnehmbaren Elementen, welche bis zu ihrem jeweiligen Einsatz im Tiefkühler lagern. Weinkühler erweisen auch gute Dienste beim Kühlen oder Antemperieren von Rotwein. Je nachdem füllt man das Gefäss zur Hälfte (Achtung vor Überlaufen!) mit eiskaltem oder heissem Wasser und stellt die Weinflasche hinein. Aber nicht zu lang: Die ideale Trinktemperatur ist innerhalb weniger Minuten erreicht.

