

Wein lagern

Der Reiz älterer Jahrgänge



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

1988
Recher Herrenberg
Spätburgunder
Sämling trocken

Der besondere Reiz alter Jahrgänge

Ob Sie bei der Verlobung eine Flasche Wein aus dem Geburtsjahr von Braut oder Bräutigam entkorken oder bei der Silberhochzeit den Wein von der Hochzeitstafel vor 25 Jahren trinken – der Genuss alter Weine ist ein ganz besonderes Vergnügen. Zum einen kann ein reifer Wein sehr wohlschmeckend sein. Zum anderen muss man ihn jedoch immer wieder probieren, da der Wein, während er ruhig liegt, weiterlebt, reift, sich verändert.

Deswegen sollte man den Vorrat eines Weines so bemessen, dass man gelegentlich eine Probe machen kann. So kann man die Entwicklung und den Reifeverlauf eines Weines genau mitverfolgen. Vor diesem Hintergrund gilt die Faustregel, eher 3 x 30 Flaschen als 30 x nur 3 Flaschen eines Weines zu lagern.

Die Zeit der vollendeten Reife herauszuschmecken und den Wein dann auf seinem Höhepunkt bei einer Festlichkeit zu trinken ist für viele Weinkenner die schönste Freude. Sie erfordert jedoch auch ein wenig Übung und Sie sollten sich auch hier den Rat von Fachleuten einholen, zum Beispiel über Fachbücher oder spezielle Weinseminare zum Thema.



Die große Kunst der Vorfreude

Für den kleinen Weinvorrat zu Hause brauchen Sie nicht unbedingt den „idealen“ Weinkeller, aber er sollte keine zu hohen Temperaturschwankungen aufweisen und frei sein von Fremdgerüchen. Temperaturen zwischen 8 und 12 Grad sind für die weitere Entwicklung in der Flasche geradezu Idealbedingungen, aber auch in Ihrer Wohnung können Sie Weine problemlos einige Monate lagern. Dazu brauchen Sie nur ein bisschen Platz und ein Weinregal, das Sie fast überall für wenig Geld kaufen können.

Zwei Punkte sollten Sie dabei beachten: Verkorkte Weinflaschen müssen liegen, damit der Korken immer vom Wein umspült wird und nicht austrocknen kann. Und der Wein sollte am kühlfsten und dunkelsten Platz der Wohnung gelagert werden. Erfreulicherweise

sind die Weine dank der heutigen Kellerwirtschaft nicht mehr so empfindlich wie früher. So schaden auch etwas höhere Temperaturen keineswegs, wenn man auf die eine oder andere Grundregel achtet.





Was braucht der Wein zum Reifen?

Jeder Wein hat sein eigenes Leben, ist ein Individualist. Daher ist auch seine Lebenserwartung recht unterschiedlich. Je höher die Qualität, desto besser die Voraussetzung für eine lange Lagerung.

Landweine sollte man getrunken haben, wenn der neue Jahrgang gekeltert ist. Qualitätsweine präsentieren sich in jugendlicher Frische meist gewinnender. Bei Kabinettweinen, Spätlesen und Auslesen kann man den Vorrat unbesorgt schon etwas länger pflegen. Beer- und Trockenbeerenauslesen sowie Eisweine entwickeln ihre volle Reife und Eleganz in der Regel erst nach Jahren und können – wie beim Riesling – ein Lebensalter von mehreren Jahrzehnten erreichen.

Genuss bewahren – gewusst wie

Allgemein gilt: Für eine lange Lagerung sind ein hoher Anteil an Extraktstoffen, Säuren, reifer Süße und Alkohol im Wein notwendig. Um die frische, elegante Art eines Weißweines zu erhalten, ist zum Beispiel das ausgewogene Verhältnis seiner Inhaltsstoffe die Voraussetzung. Bei Rotwein kommt dem Gerbstoffgehalt eine besondere Bedeutung zu.



Es gibt Jahrgänge, Rebsorten und Herkünfte, die für eine lange Lagerung wie geschaffen sind. Scheuen Sie sich nicht, Ihren Weinlieferanten zu fragen, welchen Wein er dafür empfiehlt. Sogar Weine aus Kaisers Zeiten schmecken mitunter noch immer großartig und werden heute sogar versteigert. Das zeigt, dass Weine, die gut eingekauft und gelagert wurden, auch eine Geldanlage sein können. Für die meisten Weintrinker ist diese Wertsteigerung allerdings nicht so wichtig wie die Genusssteigerung und die Erinnerung an die langen Jahre, in denen dieser Wein langsam gereift ist.





Welchen Wein für welchen Genießertyp?

Die Antwort auf diese Frage möchten wir gern an Sie zurückgeben: Fragen Sie sich selbst, welchen Wein Sie schätzen oder zu welchen Gelegenheiten Sie gern welchen Wein trinken. Machen Sie sich ruhig Notizen, probieren Sie ausführlich, bevor Sie Ihr kleines eigenes Weinlager einrichten. Und: Lassen Sie sich von Ihrem Weinhändler oder Ihrem Winzer beraten.

Schließlich kommt es beim Wein, den Sie lagern, vor allem auf Ihren ganz persönlichen Geschmack und Ihre Bedürfnisse an. Haben Sie erst einmal den Grundstock gelegt, wird Ihre Freude am Wein ganz gewiss von selbst wachsen.



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Deutsches Weininstitut GmbH

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de