

Weinstein

Edle Kristalle



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Weinstein ist kein schlechtes Zeichen

Die Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität – ganz im Gegenteil. Die „Edelsteine“ des Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Schließlich sind sie ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, wertvollen Weinen, also



bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen sind die Kristalle am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung.

Der Fachmann spricht hier vom „Altersweinstein“, den man an den größeren Kristallen erkennt, die sich erst nach und nach bilden. Und wenn man in alte Fässer leuchtet, dann glitzern die Kristalle sogar wie in einer Eishöhle.

Woher kommt der „Stein“ im Wein?

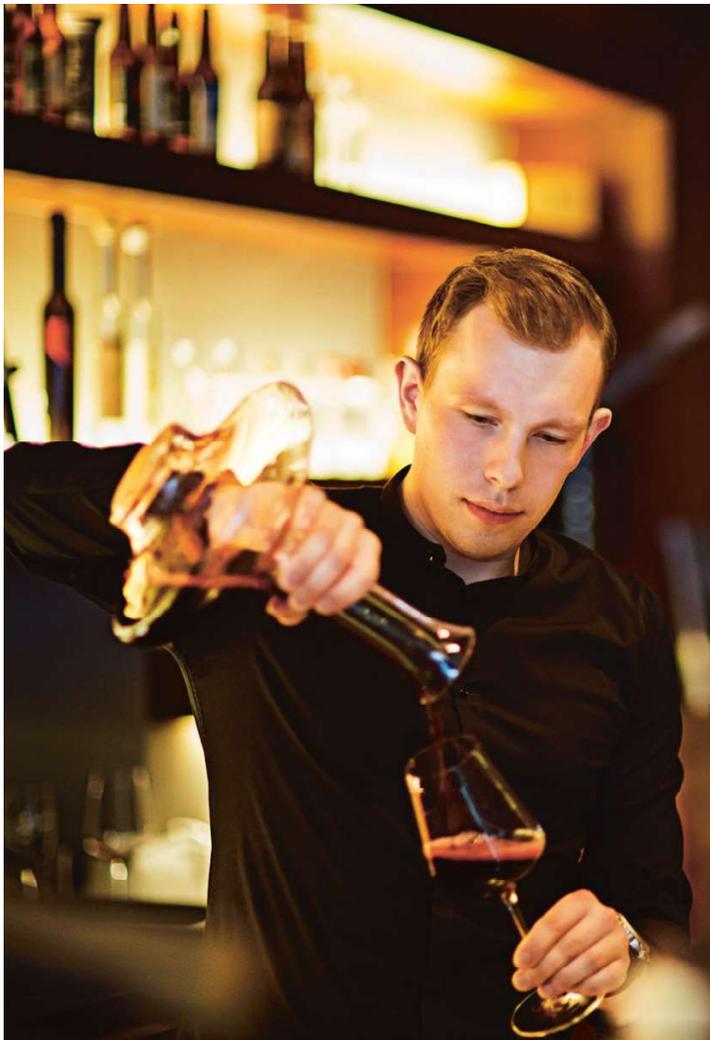
Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern sie fallen aus – an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass.



Weinstein in der Flasche – Zeichen für viel Aroma im Wein

Weinstein hat keinen Einfluss auf die Qualität eines Weines. Aber es gibt einen interessanten Zusammenhang: Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein. Je langsamer und länger die Gärung, desto weniger Weinstein bildet sich im Fass – und umso eher später in der Flasche. Also kann Weinstein in der Flasche ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und die Qualität des Weines sein.

Weinstein im Glas – ein Fauxpas?



Weinstein ist ungefährlich und beeinflusst in keiner Weise den Geschmack, den Glanz oder die Farbe des Weines. Und: Man kann verhindern, dass Weinstein mit ins Glas kommt.

Rotwein lebt auf mit der Luft, atmet, gewinnt an Volumen. Warum also nicht beim Umfüllen – beispielsweise in eine Karaffe – gleich den Weinstein zurückhalten? Und wer es dabei ganz genau nimmt, hält Weinflasche und Karaffe vor eine Kerze, sodass sehr gut zu sehen ist, ob alle Kristalle zurückbleiben.

Anders beim Weißwein: Er verliert an der Luft eher an Aroma und Bukett. Also wird man ihn nicht dekantieren, weil dadurch unnötig viel Luft an den Wein kommt. Daher gießt man Weißwein ganz vorsichtig aus der Flasche, damit der Weinstein in der Flasche bleibt und möglichst nicht ins Glas gelangt.





WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

Deutsches Weininstitut GmbH

info@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de