

WeinSommer-Tournee 2019

Im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Pressemitteilung

Mai 2019

Fragen rund um den Wein - und was man wissen sollte!

Welche Temperatur ist richtig?

Grundsätzlich gilt: Weißwein im Kühlschrank auf 7 bis 8 Grad Celsius kühlen, Rotwein am besten bei etwa 16 Grad Celsius anbieten. Um die unterschiedlichen Weine zur vollen Entfaltung zu bringen, kann man sich an folgende Empfehlungen halten:

- Sekt und Perlwein 8 – 10 ° C
- Junge, leichte Weißweine 9 - 11° C
- Reife, kräftige Weißweine 11 - 13° C
- Roséweine, Weißherbst 9 - 13° C
- Jugendliche, leichte Rotweine 14 - 16° C
- Reife, gehaltvolle Rotweine 16 - 18° C
- Gehaltvolle und sehr gerbstoffbetonte Rotweine, z.B. Barrique 18 - 20° C

Wein sollte niemals mit Eiswürfeln gekühlt werden, das verwässert.

Tipp: Lieber zur Kühlmanschette greifen.

Wann sollte Wein dekantiert werden?

Man unterscheidet Satz- und Umfüll-Dekantieren.

Alte Rotweine werden vorsichtig satz-dekantiert, um den Weinsatz in der Flasche zurückzuhalten.

Jüngere Rotweine erhalten durch schwungvolles Umschütten in eine Dekantierkaraffe Zufuhr von Sauerstoff und verlieren dadurch die herben Aromen und werden weicher und runder. Durch die Vergrößerung der Oberfläche können sich die feinen Duft- und Geschmacksstoffe besser entfalten. Daher sollte Rotwein immer aus einem volumigen Glas genossen werden.

Tipp: Probieren Sie den Wein direkt aus der Flasche und nach 1 bis 2 Stunden im Dekanter, dann erleben Sie die Entwicklung des Weines direkt mit.

☞ .../2

WeinSommer-Tournee 2019

Im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau sowie der Weinwerbungen Rheinland-Pfalz

Seite 2 der Pressemitteilung

Was tun gegen Rotweinflecken?

Rotweinflecken sind meist hartnäckig und für den Verursacher oft unangenehm. Ganz wichtig: Rotweinfleck nicht trocknen lassen, sondern sofort mit säurehaltiger Flüssigkeit einweichen. Das kann Weißwein, Zitronensaft oder kohlesäurehaltiges Wasser sein. Auch das alte Hausmittel „Salz“ hilft. Auf den Fleck geben, einwirken lassen, danach auswaschen oder Teppich absaugen.

Tipp: Versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke Ihres Gegenüber zu reinigen. Dies kann leicht peinlich werden. Lieber die Reinigungskosten übernehmen.

Welcher Verschluss ist besser für den Wein – Kork, Glas oder Schraub?

Für viele Weinfreunde ist der **Korken** noch immer ein Inbegriff der Weinkultur. Als Weinverschluss ermöglicht er eine natürliche Sauerstoffzufuhr, die sich positiv auf die Reife auswirkt. Einflüsse auf die Umwelt braucht der Weinkunde nicht zu fürchten. Korkeichen werden heute nachhaltig bewirtschaftet und sichern Arbeitsplätze. Gebrauchte Korken können gesammelt und wieder verwertet werden.

Seit 2003 gibt es den **Glasverschluss** „vino loc“ als Alternative. Er verschließt die Flasche absolut dicht. Damit verändert sich der Wein nicht weiter. Das Handling ist eher aufwändig. Daher wird der Glasverschluss im mittleren bis gehobenen Preissegment eingesetzt; Tendenz sinkend.

Schraubverschlüsse eignen sich besonders für trinkfertige Weine und Literflaschen und wurden lange Zeit vorwiegend in der Gastronomie eingesetzt, der einfachen Handhabung wegen. Mittlerweile hat der Schraubverschluss dank optischer Verbesserung auch im Privathaushalt Einzug gehalten.

Was ist ein blanc de noir?

Als blanc de noir bezeichnet man einen weißen Wein aus roten Trauben. Da der rote Farbstoff fast vollständig in der Beerenhaut zu finden ist, entsteht die Farbe erst durch den Kontakt von Saft und Schale. Je länger die Standzeit der Maische, desto intensiver wird die Farbe. Werden also die rote Trauben schonend gepresst und der Saft sofort abgezogen, erhält man einen hellen Saft, der die Intensität von Rotwein mit der Leichtigkeit eines Weißweins verbindet.