

# FAQ's Die häufigsten Fragen zum Wein

## Weißherbst und Rosé – wo ist der Unterschied?

Beim Weißherbst dürfen nur rote Trauben einer einzigen Rebsorte verwendet werden. Weißherbst ist ein Qualitätswein. Für Roséweine sind mehrere verschiedene rote Rebsorten ab der Kategorie Tafelwein zulässig. Beide werden direkt auf der Kelter gepresst, wodurch keine oder nur wenig Farbe in den Most gelangt.

## Wie lange lässt sich eine offene Flasche lagern?

Verschlossen und im Kühlschrank gelagert, hält sich Weißwein etwa 1 Tag, Rotwein etwa 2 Tage. Danach schwinden je nach Rebsorte die Aromen. Tipp: Der Fachhandel bietet Vakuum-Verschluss-Systeme, mit denen der Sauerstoff aus der Flasche gezogen wird. Dies ermöglicht, die Lagerung um 1 bis 2 Tage zu verlängern.

## Wann sollte Wein dekantiert werden?

Man unterscheidet Satz- und Umfüll-Dekantieren. Alte Rotweine werden vorsichtig satz-dekantiert, um den Weinsatz in der Flasche zurückzuhalten. Gleichzeitig erhalten sie mehr Sauerstoff, um die eingeschlossenen Aromen zu entfalten. Jüngere Rotweine erhalten durch schwingvolles Umschütten ebenfalls Sauerstoff, 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 auch immer aus einem volumigen Glas genossen werden.

Auch reife, kräftige Weißweine gewinnen, wenn man sie dekantiert. Die Temperatur sollte dabei trotzdem nicht über 13° C steigen.

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.

## 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.

# WEINsommer 2023 - DAS Sommerhighlight für Weinfreunde und Genießer.

Wir bringen Euch das Urlaubsfeeling aus den rheinland-pfälzischen Weinregionen in Eure Stadt - beim WeinSommer 2023!  
Probiert in fröhlicher Runde den neuen Jahrgang, findet Euren Lieblingswein und genießt mit uns den Sommer.

## Rheinland-Pfalz Deutschlands Weinland Nr. 1

MARKENPARTNER  
Rheinland-Pfalz **.Gold**®



# 17.-20.8. WEIN sommer

## KOHLMARKT braunschweig

DO 16-24 Uhr  
FR 14-24 Uhr  
SA 14-24 Uhr  
SO 12-20 Uhr



[weinsommer.de](http://weinsommer.de)





Foto: Daniela Nilsen / Stadt Braunschweig

## Liebe Braunschweigerinnen und Braunschweiger,

Ich freue mich, dass in diesem Jahr wieder der „WeinSommer Rheinland-Pfalz“ stattfindet – und zwar vom 17. bis zum 20. August.

Nachdem der „WeinSommer“ vor über 30 Jahren in Braunschweig seine Premiere erlebte, wurde er sehr schnell fester Bestandteil unseres Veranstaltungskalenders. Dieser Erfolg untermauert, dass unsere Bürgerinnen und Bürger – auch wenn Sie zumeist eher als überzeugte Biertrinker gelten – einen „edlen Tropfen“ sehr zu schätzen wissen.

Dabei ist diese Sympathie für den Wein gar nicht so überraschend. War Braunschweig doch bereits im Mittelalter ein beachtliches Anbaugebiet: Erste Belege über einen Weinberg des hiesigen Klosters Riddagshausen datieren auf das 12. Jahrhundert. Veränderte klimatische Verhältnisse und kriegsbedingte Zerstörungen der Weinberge waren unter anderem dafür verantwortlich, dass der Anbau zum Erliegen kam – mit der Folge, dass sich auch in Braunschweig in der Frühen Neuzeit Weine aus südlichen Regionen durchsetzten.

Daher freue ich mich, dass beim „WeinSommer 2023“ wieder Winzerbetriebe aus Rheinland-Pfalz Spitzenweine anbieten und alle Gäste etwas für ihre Gaumenfreuden entdecken können.

**Dr. Thorsten Kornblum**  
Oberbürgermeister

Habe ich probiert:

### MOSEL

**SAUERWEINS Weingut**   
54439 Palzem  
www.sauerweins.de

### NAHE

**Weingut Eckes & Eckes**   
55452 Windesheim  
www.eckes-eckes.de

**Weingut Andreas Schmidt**   
67823 Obermoschel  
www.weingut-schmidt.net

**Weingut Schmitt-Peitz - Sektkellerei**   
55595 Wallhausen  
www.weingut-schmitt-peitz.de

### PFALZ

**Bioland Wein- und Sektgut Marienfelder Hof**   
76833 Siebeldingen  
www.marienfelderhof.de

**Weingut Fritz Kohl GbR**   
67269 Grünstadt-Sausenheim  
www.weingut-kohl.com

Habe ich probiert:

### RHEINHESSEN

**Weingut Dr. Heyden**   
55276 Oppenheim  
www.heydenwein.de

**Weingut Jung GbR**   
55278 Udenheim  
www.wein-macht-jung.de

**Weingut Martin GbR**   
55288 Armsheim  
www.weingut-martin.com

**Weingut Zehnthof Eller**   
67585 Dorn-Dürkheim  
www.weingut-eller.de

### CATERING

**Käse-Spezialitäten Lindenberg**   
23564 Lübeck  
E-Mail: m.lindenberg@t-online.de

**Art-Cuisine**   
32130 Enger  
E-Mail: art-cuisine@gmx.de