

PRESSE-INFORMATION

FAQs – Die häufigsten Fragen zum Wein

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 Weißwein verbindet.

Was ist ein orange wine?

Oranger Wein oder engl. orange wine. Ein orange-farbener Wein entsteht, wenn Weißwein wie Rotwein hergestellt wird. Dazu bleiben die entrappten und gemahlten Weißweintrrauben mit ihrem Saft einige Stunden bis Tage in großen Weinbehältern (Bütten) stehen und beginnen zu vergären (Maischegärung). Durch den langen Kontakt des Saftes mit den Traubenschalen werden u.a. Gerbstoffe (Tannine), Geschmacksstoffe und Farbstoffe (Polyphenole) aus den Beerenschalen und Kernen herausgezogen. Der Saft und der spätere Wein bekommen dadurch eine dunkelgelbe bis orange Farbe. Erst nach der Gärung werden die Trauben gepresst oder auch direkt ohne Pressung in Fässer gefüllt, wo sie reifen. Derzeit gibt es noch keine gesetzlichen Regelungen für die Produktion und die sensorische Ausprägung der Orange-Weine.

Wie sollte der Wein gelagert werden?

Weine, die man heute kauft, werden meist jung getrunken, müssen daher nicht lange gelagert werden. Die Lagerfähigkeit ist stark abhängig von Rebsorte und Ausbau. Hier berät Sie Ihr Winzer gerne.

Grundsätzlich gilt jedoch: Ideal ist eine liegende Lagerung bei gleich bleibender Temperatur von ca. 12° C, am besten im Dunklen.

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.

Wie lange lässt sich eine offene Flasche lagern?

Verschluss und im Kühlschrank gelagert, hält sich Weißwein etwa 1 Tag, Rotwein etwa 2 Tage. Danach gehen die Aromen verloren.

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.

Woher kommt die Trübung des Weins? Ist das ein Weinefehler?

Bei kleinen Kristallen im Weißwein handelt es sich um Weinstein. Dies ist kein Weinefehler und beeinträchtigt nicht die Qualität des Weines. Die Entstehung von Weinstein ist ein natürlicher Vorgang. Einige Mineralien kristallisieren aus und setzen sich ab.

Ist der Weißwein aber deutlich getrübt und es befinden sich Flocken im Weinglas, so ist dies ein Weinefehler.

Bei Rotweinen kann es sich allerdings um ein aufgewirbeltes Depot handeln. Das Depot bildet sich bei längerer Lagerung von Rotweinen. Dieser Bodensatz enthält ausgeschiedene Farb- und Gerbstoffe und kann durch Dekantieren vom Wein getrennt werden.

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.

Woran erkenne ich einen Korkgeschmack?

Ein Wein mit Korkgeschmack riecht unnatürlich und muffig. Luftzufuhr verstärkt diesen Geruch. So sollte man den verdächtigen Wein für einige Zeit stehen lassen und dann erneut prüfen, ob sich der Geruch verflüchtigt oder verstärkt hat.

Tipp: Auch zum Kochen ist ein Wein mit Korkgeschmack nicht mehr geeignet. Der intensive Weinefehler übertönt das ganze Gericht.

Viele Winzer erstatten Flaschen mit Korkschrackern. Fragen Sie einfach nach.

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 z.B. Kabinett 9 - 11° C
- Reife, kräftige Weißweine, z.B. Spätlese 11 - 13° C
- Roséweine, Weißherbst 9 - 13° C
- Jugendliche, leichte Rotweine 14 - 16° C
- Reife, gehaltvolle Rotweine, z.B. Spätlese 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.

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 - insbesondere bei hochwertigen Weinen - positiv auf die Reife auswirkt. Korkeichen werden heute nachhaltig bewirtschaftet und sichern Arbeitsplätze. Gebrauchte Korken können gesammelt und wieder verwertet werden.

Eine Alternative ist der **Glasverschluss**. Er verschließt die Flasche absolut dicht. Damit verändert sich der Wein nicht weiter. Preislich ist der Glasverschluss ungefähr mit einem guten Kork zu vergleichen. Das Handling ist eher aufwändig. Daher wird der Glasverschluss im mittleren bis gehobenen Preissegment eingesetzt.

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.

Welches Glas für welchen Wein?

Aufgabe des Glases ist es, die Aromen im Wein zur Entwicklung zu bringen. Die Theorien zum Glas sind so vielfältig wie die Philosophien zum Wein. Generell sollte Weißwein in einem schlankeren nach oben enger werdenden Glas serviert werden, Rotwein dagegen entfaltet seinen Geschmack in Verbindung mit Sauerstoff in einem großbauchigen Glas.

So sollte ein Weinglas sein:

Glasklar – damit sich Klarheit und Brillanz eines Weines spiegeln.

Hauchdünn – das erhöht den Trinkgenuss und auch die Temperatur des Weines wird von einem dünnen Glas weniger beeinflusst. **Langstielig** – damit das Glas am Stiel gehalten werden kann und die Hand nicht den Wein erwärmt und unschöne Fingerabdrücke hinterlässt.

Sauber – Spülmittel und Reste anderer Getränke stören den Geschmack.

Tipp: Probieren Sie einen Wein aus unterschiedlichen Gläsern, evt. auch Materialien und erschmecken Sie den Unterschied.

**Wirtschaft &
Marketing
Soest GmbH**

