

Wissenswertes

Fragen und Antworten über Wein

Dekantieren ja oder nein?

Der Vorteil vom Umfüllen des Weines in eine Karaffe erfolgt aus drei Gründen: Der Wein wird von den Schwebstoffen getrennt, die sich am Flaschenboden abgesetzt haben (Depot) und oft bitter schmecken. Junge Weine werden weicher und umgänglicher. Schwere gerbstoffreiche Weine entfalten durch besseren Kontakt mit der Luft schneller ihr Aroma.

Weinstein - woher kommt er?

Die Farb- und geschmackslosen Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Güte - ganz im Gegenteil. Die Weinstein des guten Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Weinstein ist ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, teureren Weinen, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Weinstein hat keinen nachteiligen Einfluss auf den Geschmack eines Weines.

Wieso eine unterschiedliche Alkoholstärke beim Wein 10% oder 15% vol?

Bei der Vergärung von Traubenzucker durch Hefe entsteht Alkohol. Wie viel Volumenprozent Alkohol im Wein enthalten sind, richtet sich nach dem Zuckergehalt der Trauben. Da dieser Zucker durch Photosynthese unter Sonnenlicht gebildet wird, sind die Tropfen meist um so alkoholischer, je mehr Sonne ihre Anbaugelände haben. Die Höhenlage, das Wetter des bestimmten Jahrgangs und die Höhe des Ertrags spielen eine nicht unwesentliche Rolle beim Alkoholgehalt

Wie soll ein Wein nach dem Transport gelagert werden?

Ideal ist eine Ruhezeit von einigen Tagen. Wer es besonders eilig hat, soll den Wein (weiß oder rot) gut zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank legen. Den Wein danach wieder langsam auf die ideale Temperatur zu bringen. Die Kälte stabilisiert den Wein. Gute alte Jahrgänge sollen mindestens 15 bis 20 Stunden einen ganzen Tag im Wein oder Kühlschrank stehend gelagert werden

Warum Schwefelt man den Wein?

Schwefel ist als Konservierungsmittel - und Reinigungsmittel bekannt. Er wird benutzt im Weinberg zum Schutz vor Mehltau. Im Weinkeller kommt er bei der Herstellung fast aller Weine als Schwefeldioxid (SO₂) zum Einsatz und verhindert, dass der Wein oxidiert, der Sauerstoff der Luft also nicht mit den Inhaltsstoffen von Most oder Wein reagiert. Nachteil von Schwefeldioxid ist, dass es sich schon in geringen Mengen unangenehm bemerkbar macht. Darum sind in den letzten Jahrzehnten die gesetzlich erlaubten Schwefeldioxid Mengen laufend vermindert worden.

Warum sind Fässer aus Eichenholz

Für den Bau von Fässern braucht man Holz, das so wenig porös ist wie möglich, und dieses stammt von drei Arten der Eichen, einer amerikanischen und zwei europäischen. Das geschmeidige, harte und wasserdichte Holz der Eiche hat zudem noch eine natürliche Affinität zu Wein und verleiht ihm einen bestimmten weichen und mit zunehmenden Alter immer besseren Geschmack.