

Keller oder Kühlschrank?

Die optimale Weinlagerung



Wir haben doch alle den idealen Keller für die optimale Weinlagerung zur Verfügung - oder doch nicht? Wein ist zwar ein empfindliches Naturprodukt, aber glücklicher Weise aufgrund der modernen Technologien weitaus robuster als früher.

Unsere Weine benötigen eine möglichst gleichbleibende Temperatur. Das Schlimmste sind häufige und starke Schwankungen. Wenn es ständig warm ist (über 18° C), dann altern die Kreszenzen frühzeitig. Je kälter die Räumlichkeiten, umso länger dauert die Entwicklung, wobei aber Dauertemperaturen unter 5° C nicht anzuraten sind. Rotwein verträgt es eher etwas temperierter (12 bis 15° C), Weißwein bevorzugt das kühlere Umfeld (8 bis 12° C). Der „gute, alte“ Naturkork verlangt zudem ein geruchsfreies Umfeld, da der Wein atmet und deshalb intensive „Düfte“ durch den Kork in die Flasche eindringen. Auch eine gewisse Luftfeuchtigkeit ist für die Korken wichtig. Die soll jedoch nicht über 70% liegen, weil sonst nach einiger Zeit die Etiketten darunter leiden. Ein erschütterungsfreier und dunkler Keller ist optimal, denn sogar ständiges Neonlicht kann zu geschmacklicher Beeinflussung führen.



Pangea 2005

Vina Ventisquero, Chile
Ein Syrah der charmanten und anmutigen Art. Überzeugt mit herrlichen Brombeernoten, molligem Körper und festem Tanninkern. Von internationalen Fachmagazinen immer hoch bewertet. **Gebratene Hirschmedaillons mit Eierschwammerl**



Unico Reserva Especial

Vega Sicilia, D.O. Ribera del Duero
Der beeindruckende Kultwein ist Aushängeschild des Weinguts. Tempranillo, Cabernet und Merlot im Holz gereift zeigen sich dank integriertem Tannin und Alkohol in makelloser Harmonie. **Rinderfiletschnitten mit Gänseleber**



Schwarz Rot 2006

Schwarz Hans, Neusiedlersee
Ein gewichtiger Zweigelt von einem Winzer, der eigentlich Fleischhauer ist. Seit 1999 gibt es die eigene Weinlinie von Hans Schwarz. Dicht in der Frucht und komplex am Gaumen! **Blunzenravioli mit Kräuterschaum**



Alles Wissen

KASTNER

AllesWein®



Dr. Walter Kutscher
Ausbilder von Sommeliers,
Lektor an der Fachhochschule
Eisenstadt

Alternativen zum Keller

Stehend oder liegend? Früher hätten wir eindeutig auf liegend plädiert. Neuere Studien beweisen aber, dass eine stehende Lagerung – vor allem mit Schraubverschluss - bei guten Bedingungen kein Nachteil ist. Dies gilt auch für Weine, die ihrer wahren Reife noch entgegenstreben, also große Rotweine, kraftvolle weiße Kreszenzen und edelsüße Raritäten. Weinkühlschränke bieten heute bereits ideale Bedingungen, was Temperatur und Luftfeuchtigkeit betrifft. Ob ein Schrank mit unterschiedlichen Klimazonen, oder je ein eigener Schrank für Weiß- und Rotwein, das ist eine Platzfrage. Eigene Anfertigungen für eine langfristige Lagerung werden im noblen Design angeboten. Im normalen Kühlschrank, wo intensiv duftende Lebensmittel gelagert werden, fühlen sich wertvolle Weine auf Dauer sicher nicht wohl.

Wer aber auf ein größeres Weinlager verzichten möchte, hat mit KASTNER AllesWein einen Partner, der mit Kompetenz nicht nur berät sondern auch beliefert.