

Weinlagerung - ohne Keller?

Welcher Wein lässt sich am Besten lagern? Und wann genießt man welchen Wein?

Für die Lagerung bekommt dem Wein ein kühler, feuchter Keller am besten, der auch geruchsneutral, dunkel und erschütterungsfrei sein sollte. Ideal für die Weinlagerung ist eine Durchschnittstemperatur von 10 - 12 Grad Celsius. Für den Profi empfiehlt sich natürlich alternativ ein Weinklimaschrank, der die idealen Bedingungen des Weinkellers simuliert.

Wer solche Idealbedingungen nicht hat, braucht trotzdem nicht auf einen kleinen Weinvorrat zu verzichten. Ein kühler Platz in der Wohnung, wo die Temperaturen nicht all zu sehr schwanken, tut es auch. Oft ist dies, auch wenn es sich im ersten Moment seltsam anhört, das Schlafzimmer. Unter dem Bett findet sich immer ein Plätzchen für einige Flaschen guten Wein. Grundsätzlich gilt, dass der Wein umso schneller reift, je höher die Umgebungstemperatur ist. Dauerhafte Temperaturen über 20 Grad Celsius sind in jedem Fall ungeeignet. Starke Geruchs- oder Licht-einwirkung sollte man möglichst ebenfalls vermeiden.

Weinverschluss bestimmt die Art der Lagerung

Für die langjährige Lagerung sollten Weine, die mit Korken verschlossen sind, liegend aufbewahrt werden, damit der Korken nicht austrocknet und einschrumpft. Zusätzlichen Schutz für hochwertige Gewächse bietet die Versiegelung der Korken mit speziellem Siegelack. Mit Kork verschlossene Weine, die für den schnelleren Konsum gedacht sind, können über einen Zeitraum von 1 – 2 Jahren auch stehend aufbewahrt werden, da die Feuchtigkeit aus dem Flascheninneren den Korken ausreichend feucht hält.

Weine mit Kunststoffkorken, Schraubverschluss, Kronkorken oder Glasverschluss können bedenkenlos stehend aufbewahrt werden.

Lagerfähigkeit steigt mit zunehmender Qualität

Jeder Wein ist ein Individualist. Daher ist auch die Lebenserwartung sehr unterschiedlich. Man kann jedoch generell sagen, dass Weine um so länger haltbar sind, je höher der Gehalt an Alkohol, Süße, Säure und - beim Rotwein – an Gerbstoff ist. Dabei kommt es auf die Summe dieser Inhaltsstoffe an. Das heißt edelsüße Spezialitäten wie Trockenbeerenauslesen oder Eisweine, die auch noch eine frische Säure mitbringen und im Alkoholgehalt nicht allzu niedrig sind, können unbeschadet 20 Jahre oder noch länger aufbewahrt werden. Sie entwickeln ihre volle Reife und Eleganz oft erst nach einigen Jahren und sind ganz besondere Geschenke zu ganz besonderen Anlässen, wie beispielsweise zur Hochzeit. Denn was kann man sonst noch aus seinem Geburtsjahr genießen?



Ebenfalls Jahrzehnte haltbar sind hochwertige Rotweine mit einem hohen Gerbstoffanteil und Alkoholgehalten von 13 vol.% oder mehr, insbesondere wenn sie auch noch im Barrique-Fass gereifte sind. Basisqualitäten trockener Weine sollten innerhalb von 3 Jahren getrunken werden. Im Premiumbereich sind bei trockenen Weinen auch 5-10 Jahre kein Problem. Bei lieblichen Spät- und Auslesen insbesondere von der säurebetonen Sorte Riesling kann man den Vorrat unbesorgt noch etwas länger pflegen.

Übrigens: Sekt schmeckt am besten frisch. Markensekte sollte man möglichst kurzfristig vor dem Genuss kaufen und maximal ein Jahr lagern. Winzersekte vertragen auch eine 2-3-jährige Aufbewahrung.

Beim Einkauf von Weinen, die für eine längere Lagerung gedacht sind, empfiehlt es sich, eher ein wenig mehr einzukaufen. Denn es ist ungemein spannend in Abständen von einigen Jahren den gleichen Wein immer mal wieder probieren und seine Reifeentwicklung zu verfolgen. Vor diesem Hintergrund gilt die Faustregel, eher 3x30 Flaschen als 30x3 Flaschen eines Weines zu lagern. Die Zeit der vollendeten Reife herauszuschmecken und den Wein dann auf seinem Höhepunkt bei einer Festlichkeit zu trinken ist für

viele Weinkenner die schönste Freude. Sie erfordert jedoch auch ein wenig Übung und Sie sollten sich auch hier den Rat von Fachleuten oder von Winzer, bei dem der Wein gekauft wurde, einholen. Hilfreich sind zudem Fachbücher oder spezielle Weinseminare zum Thema.