

---

# Ratgeber

---

## **Richtige Weinlagerung**

---

Bau- Tec swiss AG

---

## Ratgeber zur Weinlagerung

◇ Grundlagen der Weinlagerung	2
◇ Der ideale Weinkeller	3
◇ Normale Keller und andere Vorratsräume	4
◇ Weinklima- resp. Weintemperierschrank	5
◇ Grundregeln für die Dauer der Weinlagerung	6
◇ Wein kaufen	7
◇ Kleines Wein-ABC	8
◇ Wein servieren	9

(Bild: Coop Wineshop)  
Copyright: Bau-Tec swiss AG 2/09



## Grundlagen der Weinlagerung

Wer den Wein, den er kauft, nicht sofort trinkt, muss ihn richtig lagern. Denn sonst gehen all die schönen Qualitäten, die er hervorbringt, verloren – und zwar rascher, als man denkt. Zu einer guten Lagerung gehören:

### **Kühle Lagerung ohne Temperaturschwankungen**

Ideal sind Lagertemperaturen von 10-12 Grad Celsius. Für kürzere Zeit (6-12 Monate) kann Wein aber durchaus auch bei ca. 18-20 Grad Celsius gelagert werden.

Voraussetzung ist, dass die Lagertemperatur konstant bleibt. Denn es sind vor allem die grossen Temperaturschwankungen, die den Wein rasch altern lassen. Jahreszeitliche Schwankungen von etwa +/- 5 Grad Celsius sind akzeptabel.

### **Hohe Luftfeuchtigkeit**

Trockene Luft ist nicht nur für Menschen ungesund, sie ist auch für den Wein nicht gut. Mit einer Luftfeuchtigkeit von mind. 35% für kurze Lagerzeiten und 70% bei langer Lagerung sind Sie sicher, dass die Korken Ihrer Weinflaschen nicht verderben und die Flaschen nicht «schwitzen».

Aber Achtung: Wenn die Luftfeuchtigkeit zu hoch ist (über 90 Prozent), bilden sich Flecken auf den Etiketten.

### **Gute Belüftung**

Sorgen Sie für eine regelmässige Belüftung des Lagerraums, sonst entsteht ein muffiger Geruch, der sich auf Ihren Wein übertragen kann.

Apropos Gerüche: Wein sollte generell so gelagert werden, dass er nicht von starken Gerüchen umgeben ist (z.B. Küche – Küchengerüche, oder Garage – Heizöl, Benzin usw.). Schliesslich möchten Sie keinen Wein trinken, dem das Aroma von Gemüse, Farbe, Heizöl oder Benzin anhaftet!

### **Möglichst wenig Licht**

Die meisten Weinflaschen sind aus farbigem Glas, weil das Licht dem Wein nicht bekommt – aber selbst farbiges Glas hält Licht nicht völlig ab. Deshalb sollte die Lagerung in Räumen mit wenig Licht erfolgen (vor allen Dingen kein Tages- oder gar Neonlicht, keine Sparlampen).

### **Liegend aufbewahren**

Weinflaschen sollten liegend aufbewahrt werden, damit der Korken von innen nass bleibt. Ideal ist, wenn der Flaschenboden ca. 5 mm tiefer liegt als der Flaschenhals, damit sich eventuelle Trübstoffe im unteren Bereich der Flasche absetzen können.

Und noch etwas: Packen Sie bei längerer Lagerung (mehr als 6 Monaten) die Weinflaschen aus. Holzkisten rauben Ihren Weinflaschen die Feuchtigkeit; und Kartonschachteln bekommen mit der Zeit einen Geruch, der sich auf den Wein überträgt.

## Der ideale Weinkeller

Grundsätzlich kann aus jedem Keller ein Weinkeller werden. Voraussetzung dafür ist, dass er wirklich nur dem Wein gewidmet ist. Gerüche (z.B. von Lebensmitteln) können sich nämlich auf den Wein übertragen. Und deshalb sind Weinkenner der Ansicht, dass edle Tropfen einer «eigenen Wohnung» bedürfen.

### **Erschütterungsfreie Lage**

Das A und O eines guten Weinkellers ist eine ruhige Lage. Nicht ideal sind Strassen mit grossem Verkehrsaufkommen (vor allem Schwerverkehr). Denn Erschütterungen wirken sich negativ auf den Wein aus.

### **Einsatz von Klimageräten**

Wenn die jahreszeitlich bedingten Temperaturunterschiede zu gross sind und die Luftfeuchtigkeit zu niedrig, muss ein Weinkeller klimatisiert werden. Dies bietet Gewähr für optimale Temperatur- und Luftbedingungen und ausserdem auch dafür, dass die Feuchtigkeit auf einem ausgeglichenen Wert gehalten wird. Nicht zuletzt sorgt es für eine gleichmässige Umwälzung der Luft.

### **Attraktiver Innenausbau**

Was den Innenausbau anbelangt, so ist dieser vor allem eine Frage von Geld und Geschmack. Es gibt die unterschiedlichsten Varianten – am besten surft man ein wenig im Internet, um sich ein Bild zu machen.

Attraktive Anregungen bieten z.B. [www.paulwyattdesigns.com](http://www.paulwyattdesigns.com), [www.vinumtec.ch](http://www.vinumtec.ch), und [www.rundumwein.com](http://www.rundumwein.com).

Es empfiehlt sich, Klimakzept und Planung eines Weinkellers gleichzeitig vorzunehmen.

## Normale Keller und andere Vorratsräume

Heute lagert man Wein immer häufiger in einem «normalen» Keller, im Vorratsraum oder an anderen geeigneten Stellen und sogar in der Wohnung.

### Höhere Lagertemperaturen

Weine sind heute allgemein lagerungsfähiger als früher. Deshalb vertragen sie für kürzere Zeit (bis maximal 12 Monate) auch höhere Lagertemperaturen. Trotzdem sollten sie nicht neben der Heizung oder direkt unter dem Kellerfenster aufbewahrt werden.

### Zuviel Licht?

Lässt sich das Licht nicht ganz aus dem Lagerraum verbannen, lässt man den Wein für diese kurze Zeit am besten in den Kartons oder Kisten liegen oder deckt ihn mit einer Decke zu.

### Andere Geruchsherde

Wenn Sie den Wein zusammen mit anderen Lebensmitteln lagern, sollten Sie ihm wenigstens ein eigenes Regal widmen und dieses möglichst weit weg von starken Geruchsherden wie Gemüselagerungen, Öltanks usw. aufstellen.

### Sicher und leicht zugänglich

In Vorratsräumen oder normalen Kellern, die nicht als Weinkeller konzipiert sind, lagern Flaschen oft nebeneinander auf Brettern und Gittern oder aber auch in übereinander gestapelten Waben. Diese Regale sind alle geeignet.

Voraussetzung ist allerdings, dass die Installationen stabil sind und dass man eine Flasche herausnehmen kann, ohne die anderen bewegen zu müssen. Am besten lagert man Weine, die bald konsumiert werden, an leicht zugänglicher Stelle.

### Lagerung in der Wohnung

Wenn kein Keller und kein Vorratsraum vorhanden sind und der Wein in der Wohnung gelagert werden muss, sollte man die kühlste, zugfreieste Stelle für die Lagerung wählen (z.B. Plätze an einer Nordwand, unbenutzte Schränke, Ecken unter Treppen oder gar im Schlafzimmer, da letzteres meist der kühlste Raum in der Wohnung ist).

Wichtig: Wenn eine Lagerung nicht unter optimalen Bedingungen erfolgen kann, sollte man hochwertige Weine entweder nur kurz lagern – oder sich einen Weinklimaschrank anschaffen.

## Weinklima- resp. Weintemperierschrank

Wer keinen Weinkeller hat, sich aber einen grösseren Vorrat an edlen Weinen anschaffen will, für den bieten sich spezielle Weinklima- oder Weintemperierschränke an. Vorweggenommen sei, dass sich ein Weinklimaschrank vom Weintemperierschrank nur insofern unterscheidet, als dass dieser mehrere Temperaturzonen hat, während ein Weintemperierschrank meist nur auf eine bestimmte Temperatur eingestellt werden kann.

### Das muss jedes Gerät haben:

- Da der Wein die Dunkelheit liebt, sollten Sie ein Gerät mit massiver Tür oder doch wenigstens mit dunkler UV-Schutz-Glas-Türe wählen.
- Das Gerät sollte möglichst vibrationsarm arbeiten, damit die Flaschen nicht ständig erschüttert werden. Tipp: Es gibt Weinklimaschränke mit Absorber-Kühltechnik, die ohne Motor und ohne Kompressor arbeiten und deshalb völlig vibrationsfrei sind.
- Automatische Abtauung, da es edlen Weinen nicht gut bekommt, wenn sie beim Abtau-Prozess aus dem Klimaschrank entfernt werden müssen.
- Aktivkohlefilter für Frischluftzufuhr und als natürliche Barriere gegen Gerüche von aussen.
- Zuverlässige Elektronik mit wählbarem Temperaturbereich von 8 bis 18 Grad Celsius. Der Klimaschrank sollte auf die Umgebungstemperatur reagieren und – je nach Bedarf – Wärme oder Kälte produzieren.

### Apropos Weintemperierschrank

Sollte man sich für einen Weintemperierschrank entscheiden, der nur eine Temperaturzone hat, stellt man diesen am besten auf eine Temperatur von 12 bis 14 Grad Celsius ein. Dabei ist es sowohl dem Weiss- als auch dem Rotwein wohl.

Weisswein muss dann vor dem Geniessen unter Umständen noch im normalen Kühlschranks weiter heruntergekühlt werden, während man Rotwein rechtzeitig herausnehmen muss, um ihn auf die ideale Trinktemperatur zu bringen.

Achtung: In einem normalen Kühlschranks sollte man Wein nicht lange lagern, da dort die Flaschen durch den Kompressor immer leicht erschüttert werden.

## Grundregeln für die Dauer der Weinlagerung

Die Frage, wie lange Wein gelagert werden kann, ist nicht einfach zu beantworten, weil die optimale Reife eines Weines von vielen Faktoren abhängt.

Wenn Sie zu jenen Weintrinkern gehören, die von «alten Jahrgängen» im Weinkeller träumen, sollten Sie einige Grundregeln kennen. Diese besagen, dass man Weine wie folgt lagern kann:

- Weissweine allgemein: 3-5 Jahre
- Rosé-Weine: 5 Jahre und mehr
- Sehr süsse Weine: 15 Jahre und mehr
- Kräftige, dunkle Rotweine: Diese sollte man mindestens 6 Jahre lagern

Eine längere Lagerung empfiehlt sich nur bei sehr hochwertigen Weinen. Da der optimale Zeitpunkt aber von Rebsorte, Anbaugebiet, Jahrgang usw. abhängt, muss man die ideale Lagerdauer selbst abschätzen.

Hier empfiehlt sich das Studium von Fachliteratur sowie Jahrgangstabellen.

### **Auswirkungen auf den Geschmack**

Wenn Sie Säure mögen, können Sie Ihren Wein jung (schon nach 1-3 Jahren) trinken. Wenn Sie den Wein hingegen weich, samtig und mit einer Fülle von Aromen lieben, sollten Sie ihm Zeit lassen, zu reifen.

Aber Achtung: Nicht bei jedem Wein gilt, dass er mit zunehmendem Alter besser wird. Denn gerade ein Primeur beispielsweise sollte sofort getrunken werden. Auch Weiss- und Rosé-Weine sollten relativ rasch genossen werden.

Wenn man bei einem Wein, den man länger lagern möchte, unsicher wird, kann man auch jedes Jahr eine Flasche probieren. Es ist sehr spannend, festzustellen, wie der Wein sich im Laufe der Zeit verändert.

### **Wie umgeht man die Ruhezeit nach dem Transport?**

Nach einem Transport sollte man dem Wein eine Ruhezeit von mindestens 8 Tagen gönnen. Aber wenn man der Versuchung nicht widerstehen kann und eine Flasche Wein nach dem Transport sofort entkorken will, sollte man sie 2 Stunden lang in den Kühlschrank legen. Erst dann bringt man den Wein auf die ideale Trinktemperatur.

## Wein kaufen

Wein liebt die Dunkelheit. Vorsicht deshalb, wenn Sie teure Weine im grell beleuchteten Supermarkt kaufen.

### **Junger Wein schmeckt lebhaft und fruchtig**

Um es gleich vorweg zu nehmen: Ein Wein, von dem man sagt, er müsse jung getrunken werden, kann sehr wohl ein guter Wein sein. Denn man wird in ihm Frische sowie Aromen und Geschmäcker finden, die man bei gealterten Weinen vergeblich sucht. Junge Weine sind lebhafter, frischer und fruchtiger als alte.

### **Alter Wein schmeckt weicher**

Ein älterer Wein ist «weicher» und verfügt über schwerere und komplexere Aromen als ein junger. Um gut zu altern, müssen Lagerweine einige Voraussetzungen erfüllen.

Die wesentlichen Elemente sind: ein konzentrierter Geschmack, eine körperreiche Struktur, ein ausgeprägter Säuregehalt, eine gute Portion Tannin bei Rotwein und eine gewisse Menge Zucker bei süsslichen Weissweinen. Kein Wunder, sind Lagerweine meist alles andere als «leicht»!

### **Jahrgänge**

Wenn auf der Etikette eine Jahreszahl vermerkt ist, heisst das nicht automatisch, dass der Wein gut ist.

Sie informiert lediglich über das Jahr der Traubenlese. So können Sie nachvollziehen, unter welchen klimatischen Bedingungen die Trauben gereift sind. Denn schliesslich sind sie es ja, die die Qualität des Weins beeinflussen.

Im Internet finden Sie hilfreiche Jahrgangsübersichten (z.B. bei [www.vinum.info/ch/tabla\\_vinos.jsp](http://www.vinum.info/ch/tabla_vinos.jsp))

Weine ohne Jahrgang sind meist Verschnitte aus zwei oder mehr Jahren und müssen rasch getrunken werden.

### **Was ist sonst noch zu beachten ?**

Kaufen Sie keinen Wein, wo der Korken an der Flaschenöffnung bereits übersteht (dieser wurde falsch gelagert oder transportiert). Meiden Sie Flaschen, an deren Hals Sie Schlieren oder klebrige Spuren sehen (diese haben zu hohe Temperaturen aushalten müssen).

Bei grossen Weinbeständen lohnt es sich übrigens, ein Kellerbuch zu führen, in das man die genaue Bezeichnung, Jahrgang, Kaufdatum, Herkunft und Preis einträgt.



## Kleines Wein-ABC

Wer Wein liebt, kommt nicht darum herum, auch etwas «Fachlatein» zu beherrschen. Diese Begriffe sollten Sie kennen, wenn Sie gerne Wein trinken:

### **Barrique**

Bezeichnung für das Eichenholzfass, das für den Reifungsprozess hochwertiger Weine verwendet wird.

### **Cuvée**

Verschnitt von Weinen unterschiedlicher Jahrgänge oder Rebsorten. Einen guten Cuvée zu mischen verlangt vom Winzer viel Erfahrung. Die edelsten und teuersten sind die Prestige Cuvées.

### **D.O. resp. D.O.C.**

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung bei spanischen resp. italienischen Weinen.

### **D.O.C.G.**

Spitzenkategorie bei italienischen Weinen.

### **Grand Cru resp. Premier Cru**

Grand Cru ist die höchste Qualitätsstufe für Weine bzw. Weinberglagen im Burgund und Elsass, Premier Cru die zweithöchste.

### **Gran Reserva**

«Grosser Wein» von guten Jahrgängen, der fünf Jahre im Eichenholzfass, in Tanks oder in der Flasche reift.

### **Grosses Gewächs**

Seit 2002 Kennzeichnung deutscher Spitzenweine. Sog. grosse Gewächse dürfen nur von den besten Parzellen eines Weinbergs stammen und unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

### **Smaragd**

Höchste Qualitätsstufe bei Grünem Veltliner und Riesling aus der Wachau (Österreich).

### **Superiore**

Bezeichnung für italienische Weine mit höherem Alkoholgehalt und zuweilen längerer Fass- oder Flaschenreifung.

### **Tafelwein**

Bezeichnung für eher schlichten Landwein (in Italien «vino da tavola», in Frankreich «vin de table»).

Manchmal verbergen sich hinter dieser Bezeichnung allerdings Spitzenweine, die dann am Preis erkennbar sind.

### **Tannin**

Gerbstoffe bzw. Phenolverbindungen, die sich in Kernen und in der Schale der Trauben befinden. Während der Reifung in Eichenfässern nimmt der Wein zudem Tannine aus dem Holz auf. Gerbstoffe verleihen dem Wein einen leicht bitteren Geschmack, geben ihm aber auch mehr Komplexität und Fülle.

Noch mehr «Fachlatein» finden Sie unter [www.wein-plus.de/glossar](http://www.wein-plus.de/glossar).

## Wein servieren

Grundsätzlich sollte jeder Wein vor dem Genuss 2-3 Stunden offen stehen, damit er sich mit Sauerstoff voll saugen und so seine Aromen freigeben kann. Alte Schätze werden zudem mit möglichst ruhiger Hand in eine Karaffe umgefüllt (dekantiert).

### Kleine Gläserkunde

Weinkenner möchten den Wein sehen, deshalb verwenden sie keine gefärbten Gläser. Gefässe aus Terrakotta oder Metall sollte man meiden, weil diese den Geschmack des Weins verändern. Im übrigen ist das ideale Weinglas dünnwandig und hat einen Stiel, damit der Wein nicht durch die Hand gewärmt wird. Wer mit einem Minimum auskommen möchte, wählt zwei Glastypen: Champagnergläser zum einen, und dann noch Weingläser. Letztere sollten tulpenförmig sein – so kann man den Wein gut schwenken. Zudem hilft die nach oben verengte Öffnung mit, die Aromen zu konzentrieren.

### Trinkfolge

Bei Weinen sollte man sich den Besten immer für den Schluss aufheben. Mit anderen Worten: Wenn Sie zu einem Essen unterschiedliche Weine anbieten, sollten Sie folgende Regeln kennen:

- der trockene Weisswein oder Rosé kommt vor dem Rotwein
- ein trockener Wein kommt vor einem lieblichen (halbsüssen oder süssen)
- ein kühler Wein kommt vor einem Wein mit Zimmertemperatur (18 Grad)
- ein leichter Wein kommt vor dem schweren
- ein junger Wein kommt vor einem alten

### Welchen Wein zu welchem Essen?

Heute gilt zwar, dass man zum Essen das trinkt, was einem schmeckt. Aber es empfiehlt sich doch, zu leichten, zart gewürzten Speisen auch trockene, milde Weine zu reichen, zu einem kräftigen oder stark gewürzten Essen hingegen entsprechend kräftige Weine.

Ein besonderer Reiz kann natürlich auch darin liegen, dass man Kontraste setzt und z.B. zu einem scharfen Gericht einen sehr fruchtigen, säurehaltigen und erfrischenden Wein serviert.

### Trinktemperaturen

Die Temperatur des Weines beeinflusst den Eindruck, den man von ihm hat. Leider wird Weisswein meist zu kühl, Rotwein oft zu warm serviert. Hier einige Regeln:

- feine aromatische Weissweine: 8-12 Grad C
- Champagner und Schaumweine: 6-10 Grad C
- schwere oder süsse Weissweine mit hohem Zucker- und Alkoholgehalt: 12-14 Grad C
- Roséweine: 8-10 Grad C
- leichte fruchtige Rotweine: 14-16 Grad C
- körperreiche, schwere Rotweine: 18 Grad C

### Die richtige Trink-Temperatur auf die Schnelle

Kühlen Sie leichten Weisswein (z.B. Muscadet) oder Champagner mind. 1 Stunde lang unmittelbar unterhalb des Gefrierfaches Ihres Kühlschranks; schweren Weisswein hingegen (z.B. Burgunderwein) stellen Sie drei Stunden lang in die Tür des Kühlschranks. Leichte fruchtige

Rotweine legt man etwa eine Stunde lang ins Gemüsefach des Kühlschranks. Körperreiche Rotweine sollten auf Zimmertemperatur (ca. 18 Grad) gebracht werden. Im Sommer ist es jedoch ratsamer, sie ebenfalls eine knappe Stunde lang ins Gemüsefach zu legen. Wird der Wein nämlich zu warm, schmecken Tannine und Alkohol unangenehm heraus.

#### **Angebrochene Rot- und Weissweinflaschen**

Angebrochene Flaschen kann man zur Aufbewahrung in den Kühlschrank stellen. Allerdings empfiehlt sich, vorher den Sauerstoff aus der Flasche zu entfernen. Dazu verwendet man eine Spezialpumpe (etwa vom Typ Vacu-vin) oder füllt den Wein vorsichtig in eine kleinere Flasche um. Achtung: Lagern Sie Wein nicht länger als einige Tage im normalen Kühlschrank, denn hier sind die Flaschen ständigen Vibrationen ausgesetzt.