



AUGUST ESER

RHEINGAU

Das Winzer-ABC

K Karaffieren

Im Thema Dekantieren sprachen wir bereits über die Berührung und Arbeit des Sauerstoffs am Wein.

Beim Karaffieren (aus dem Französischen carafier) geht es nicht um die Abtrennung vom Depot, aber um den Kontakt mit Sauerstoff. Dieser hilft die Aromen „aufzubrechen“ und somit uns zugänglich zu machen. Das Aroma entfaltet sich und mancher Weinliebhaber hält diese Methode für sehr wichtig.

Dieses Umfüllen in ein anderes Gefäß zum Zweck des Lüftens bezeichnet das Karaffieren. Wird der Wein von der Karaffe wieder in die Flasche zurückgefüllt (weil man dem Gast die Original Flasche nicht vorenthalten möchte), nennt man dies Sturzkaraffieren (engl. Double Decanting).

Mitunter ist das Karaffieren auch ein Zelebrieren des Genusses, denn das Umfüllen mit Geduld und Fingerspitzengefühl kommt einer Zeremonie gleich.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032,
www.eser-wein.de

