

Das Winzer-ABC

T Trinktemperatur

Der Wein erfreut uns durch seine vielen Facetten in Geruch und Geschmack. In Wahrheit hat er unglaublich viele Inhaltsstoffe, die dieses Erlebnis für uns schmackbar machen. Dies ist aber in direkter Abhängigkeit zur Temperatur: Je wärmer, desto mehr Aromen sind flüchtig und können von uns gerochen werden.

Gerade bei heißen Sommertagen erfrischt ein Glas Weißwein oder Rosé sehr, doch wer nach dieser Idee schon den Schlusstrich zieht, verpasst was. Nein, ich spreche nicht vom Sekt – der passt ohnehin – ich meine unseren Spätburgunder Rotwein. Viele schließen dies aus jahreszeitlicher Gewohnheit einfach aus: „Im Sommer trinkt man keinen Rotwein“. Hierbei spielt die Charakteristika aber eine wichtige Rolle: Fruchtbetonter Rotwein, nicht über 13% vol Alkohol und dann passt ein -leicht gekühlter- Rotwein auch zum Grillen oder für den Abend.

Da sind wir auch schon beim Thema: Die richtige Temperatur. Hierbei sind Ihre persönlichen Präferenzen wichtig. Wer sein Wasser mit Eiswürfeln trinkt, dem ist es wahrscheinlich wichtig, dass der Weißwein oder Rosé eher 6°C hat als 10°C. Generell, wie schon oben erwähnt je wärmer, desto mehr Aromen kommen uns aus dem Glas entgegen. Süßweine, wie Spätlesen und Auslesen sollten generell sehr gut gekühlt ins Glas kommen bei ca. 6°C. Die Aromen sind sehr konzentriert und entfalten sich auch bei niedrigeren Temperaturen sehr gut. Durch den kühlen Genuss wird der hohe Restzucker in Relation gesetzt, der sich dann nicht plump süß, sondern eher belebend und gut ausbalanciert präsentiert.

Beim Rotwein würde ich an heißen Tagen um die 14°C empfehlen, bei normaleren Außen - Temperaturen 16-18°C.

Nun freut man sich auf den Genuss und möchte auch nicht die Trinktemperatur ständig kontrollieren, ganz ehrlich: das ist auch nicht nötig. Ihr Geschmack verrät Ihnen von allein, ob der Wein vielleicht kühler oder wärmer sein sollte. Ist der Alkohol zu dominant auf der Zunge? Runter mit der Temperatur. Kommen die Aromen nicht raus und sind verschlossen, dann bitte etwas wärmer.

Aber was nutzt das ganze Wissen, wenn der gewünschte Wein gerade nicht gekühlt ist bzw. die gewollte Temperatur hat?

Hier meine heißen Tipps für die Weinfreude bei heißen Tagen und einem kühlen Kopf:

- Bitte keine Eiswürfel ins Glas, sie verwässern. Wiedereinfrierbare Eiswürfel aus inertem Material geben keinen Geschmack ab und verdünnen den Wein nicht.
- Eine Kühlmanschette um die Flasche gelegt kühlt den Wein innerhalb von wenigen Minuten durch.
- Im normalen Kühlschranks braucht die Flasche ca. 2 Stunden um auf die Trinktemperatur zu kommen.



- Im Eisfach geht es mal zur Not, aber es braucht auch (je nach Ausgangstemperatur) 20min und die Gefahr des Vergessens ist gegeben. (Vorsicht, beim Durchfrieren des Weins kann die Flasche platzen)
- Zum Kalthalten empfehlen wir einen Weinkühler mit Wasser und Eiswürfeln, die halten den Wein auch draußen schön kalt.

Persönlich trinken wir zu jedem Glas Wein auch mindestens ein Glas Wasser. Mit diesem Rezept sind wir erfrischt und belebt, auch bei heißen Temperaturen.

Sollte der Wein mal zu kalt sein, dann erledigt sich das Problem meist von allein. 5 Minuten im Glas und die Wein-Temperatur steigt um 1 Grad Celsius (natürlich abhängig von der Außentemperatur). Keine Geduld? Dann darf man einfach die Hände um das Glas legen, Ihre Körperwärme beschleunigt den Prozess. Aber bitte den Wein nicht auf die Heizung oder in die pralle Sonne stellen, um ihn zu erwärmen. Das geht dann doch ein wenig zu schnell und kann sich im Zweifelsfall auf den Geschmack auswirken. Wein ist schließlich ein sensibles Produkt.

Der historische Hintergrund:

„Rotwein trinkt man bei Zimmertemperatur“

Diese Aussage rührt noch von der Zeit ohne Zentralheizung. Dank leistungsstarker Heizungen und Gewohnheitsänderungen sind die Räume heute wärmer als früher, aber der Rotwein mag es immer noch zwischen 16-18°C getrunken zu werden. Hierbei liegt es etwas am Stil des Weins, denn

Ähnlich verhält es sich mit den Kühlschränken. Früher hatte man „Eiskeller“ (in Oestrich gibt es noch einen solchen, allerdings ohne Eis 😊)

Nach 1945 zogen immer mehr Kühlschränke in die Wohnungen ein, deren Höchstleistung aber bei 6-8°C lag – heute sind es 2-5°C und mit Eisfach.

Dieser technische Fortschritt führt nun dazu, dass wir die Weine oft zu warm oder zu kalt trinken.

Nun jedoch haben Sie hoffentlich den Wissens- und Genussvorsprung um Ihre Weine zu genießen.

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

