

## WeinGebote



### Weine fachgerecht lagern

Wein ist ein lebendiges Produkt und stellt einige Ansprüche an Lagerort oder Weinkeller. Sechs Gebote, die helfen sollen:

**1. Du sollst eine möglichst konstante Temperatur anstreben**

Ideal ist eine Temperatur zwischen 10 und 14° Grad. Sie kann durchaus höher oder tiefer liegen, aber nicht unter 4° sinken und nicht höher als 20° Grad steigen. Weine altern bei hoher Temperatur schneller, was vor allem bei Weissweinen unerwünscht ist. Am schlechtesten bekommen den Weinen Temperaturschwankungen. Allfällige Schwankungen sollten langsam erfolgen, wie etwa Jahreszeiten bedingte Wärmewechsel – diesbezüglich eignen sich Naturkeller erfahrungsgemäss am besten.

**2. Du sollst für eine stabile Luftfeuchtigkeit sorgen**

Weinkeller sollten weder zu feucht noch zu trocken sein (ideal zwischen 50-70%).

**3. Du sollst schlechte Luft vermeiden**

Muffige Weinkeller-Gerüche vermögen Weine durch Korken negativ zu beeinflussen. Starke Düfte wie Rohöl, Waschpulver, Terpentin, Kampfer, ätherische Öle, Kräuter oder andere Substanzen werden bei längerer Lagerung (sofern riechbar) den Wein beeinflussen.

**4. Du sollst für Ruhe besorgt sein**

Wiederkehrende Vibrationen und Erschütterungen (Waschmaschinen, Eisenbahn, Strassenverkehr) beeinträchtigen die Weine.

**5. Du sollst für Dunkelheit schauen**

Direkte Sonneneinstrahlung ist Gift für den Wein. Ideal sind Weinkeller, die vor Tageslicht geschützt sind.

**6. Du sollst eine gute Position der Flaschen sicherstellen**

Die Forschungsanstalt Geisenheim hat in einer über 43 Monate andauernden Studie belegt, dass die stehende Lagerung eindeutig Vorteil hat. Der Korken nimmt auch so genügend Luftfeuchtigkeit auf, damit er nicht austrocknet. Ebenso vermeiden Sie eher Korkenschmecker und finden den gesuchten Wein schneller.