

## **Weinlagerung im (Wein)-keller**

Der Keller sollte dunkel sein, Licht ist für Weine nie gut. Gelegentliche Beleuchtung schadet nicht, brennt dagegen längere Zeit beispielsweise Neon-Licht (dessen Wellenlängen schaden am meisten), so sollten Sie eine Alternative für die Weinlagerung suchen.

Wichtig: Geruchsneutral. Die Nähe des Heizöltanks, eine Garage oder eine sonstige intensive Geruchsquelle sollte nicht vor Ort sein.

Es sollte keine großen Temperaturschwankungen geben, das ist wichtiger als die Temperatur an sich. Bei dieser gilt: Ca. 16°C ist ideal, über 20°C ist sicher nicht empfehlenswert.

Der Keller sollte feucht, jedoch nicht zu feucht sein (Gefahr der Schimmelbildung auf dem Korken).

Ein recht trockener Keller dagegen ist akzeptabel, sofern die Flaschen liegend gelagert werden, so dass die Korken vom Wein feucht gehalten werden.