



Trinktemperatur

Die Ausschanktemperatur ist abhängig von Weinart (Rotwein/Weißwein/Rosé) und der Rebsorte.

Genauere Informationen erhalten Sie in unseren Weinbeschreibungen.

Bedenken Sie bitte, dass der Wein nach dem Ausschanken im Glas sehr schnell warm wird! Die Ausschanktemperatur sollte folglich 2 °C unter der Trinktemperatur liegen.

Grade im Sommer sind Gläser, die kurz (oder permanent) im Eisfach lagen durch die Reifbildung schön und praktisch.

Um Wein schnell herunterzukühlen, gibt es im Fachhandel spezielle Eismanschetten. Sie funktionieren schneller und sicherer als eine kurze Lagerung im Eisfach.

Um Rotwein leicht zu kühlen (z.B. Spätburgunder auf 18°C), sollte man lediglich den Dekanter (falls vorhanden) im Eisfach vorkühlen und den Wein mit Raumtemperatur dekantieren.

Natürlich gehören in den Wein keine Eiswürfel, das schmelzende Eis verwässert den Wein. Im Fachhandel gibt es spezielle Kühlsteine, die weder Geschmack noch Wasser abgeben.

(Tipp vom Kellermeister: Wenn man einen Wein mit Glasverschluss (Vinolok) öffnet, den Silikonring des Glasstopfen entfernen und den Stopfen ins Eisfach legen. Der funktioniert prima als neutraler „Eiswürfel“).