

Ideale Temperaturen für Rotweine

Rotweine bei Zimmertemperatur zu servieren ist zwar eine alte Faustregel, aber eben alt und stammt noch aus Zeiten, als die Wohnungen auch im Sommer eher kühl waren. *Kraftvolle schwere Weine schmecken bei 18, höchstens 19°C am besten, während für die meisten anderen Rotweine Temperaturen zwischen 16 und 18°C geeignet sind. Leichtere Weine vertragen auch niedrigere Temperaturen zwischen 14 und 16°C.*

Wem das zu kompliziert ist, kann sich an folgender Faustregel orientieren: Teure Rotweine mit 18°C genießen, alle anderen mit 16, höchstens 18°C. Temperaturen über 20°C sollte man möglichst vermeiden. Daher ist es je nach Umgebungstemperatur ratsam, eher weniger als mehr einzuschenken.

Die ideale Temperatur kann man gelegentlich auf einem Rückenetikett des Weinflaschen-Herstellers mit andere Angaben lesen. Deren Insider-Kennntnis ist ein guter Ratgeber, bei welcher Temperatur sein Wein ideal schmeckt (Absatz gekürzt).

Generell gilt: Je niedriger die Temperatur, desto mehr wird der Geschmack eingeschränkt. Dagegen wirken zu warm servierte Weine meist zu alkoholisch, sowie überladen und auch die Eleganz leidet darunter.

<http://magazin.wein.com/artikel/die-idealen-temperaturen-fuer-den-weingenuss/>

Autor Wolfgang Hubert –

Dazu schreibt oder schrieb er regelmässig diverse Beiträge unter anderem für WeinWisser, Vinum, Wein Gourmet, essen & trinken
Copyright Wine & Gourmet Digital AG