

# Wein dekantieren / Trinktemperatur

## Weinaroma / Entfaltungsmöglichkeit

Um dem Weinaroma eine zusätzliche Entfaltungsmöglichkeit zu bieten, ist es zumindest bei den meisten ausgereiften Rotweinen angeraten, diese zu dekantieren.

Das Dekantieren kann aber noch einen zweiten Effekt bewirken, nämlich eine Belüftung des Weines. Durch die große Oberfläche des Weins im Dekanter kann Sauerstoff zutreten. Dadurch wird eine geringfügige Oxidation bewirkt und die Aromaentfaltung begünstigt (Information HR Weiss, 1.3.2010).

Das Dekantieren aller Rotweine ist nicht unumstritten. Für ausgereifte Weine ist es nicht immer erforderlich. Extraktreiche, große Weißweine können sich dadurch auch noch weiter entfalten und ältere mögen sich dadurch auffrischen (Bruckner, Weinkenner [1998], S. 56 – 61. Bruckner, Weinpfarrer Denk (2001), S. 136 – 138).

### Trinktemperaturen für den Weingenuss:

(Bruckner, Weinkenner [1998], S. 66)

- leichte trockene Weißweine 8-10°C
- kräftige, vollmundige trockene Weißweine 10-12°C
- große Weißweine 12-14°C
  
- einfache Rosés 9-11°C
  
- leichte, ganz junge Rotweine 12-14°C
  
- einfache Rotweine 14-16°C
- mittlere bis kräftige Rotweine 15-17°C
- schwere, große und reife Rotweine 17-19°C

## Weinglas mit Stiel

In jedem Fall ist das Weinglas farblos und durchsichtig und darf keine Verfärbungen aufweisen, was durch Beimengung von Glasbruch entstehen kann (Glasklare Sache. In: Genuss-Magazin. Nr 01/2009. S. 44 – 47).

Der Stiel ist notwendig, damit durch die Handwärme der Wein im Glas nicht erwärmt werden kann. Der Kelch des Glases ist bauchig und verjüngt sich nach oben. Bei standardisierten Verkostungen ist auf die gleiche Füllmenge in den Gläsern zu achten. Bechergläser können auch nicht geschwenkt werden, das Aroma kann sich nicht entwickeln.

Verkostet man Wein aus unterschiedlich geformten Gläsern, so vermeint man, unterschiedliche Weine vor sich zu haben (Bruckner, Weinkenner [1998], S. 46. Derndorfer (2009), S. 91ff).

[http://othes.univie.ac.at/12225/1/2010-11-06\\_6540060.pdf](http://othes.univie.ac.at/12225/1/2010-11-06_6540060.pdf)

Universität Wien – Dissertation „**Früher war die Arbeit bequemer!**“

„Weinbau und Arbeitswelt der Weinhauer in der niederösterreichischen Thermenregion am Beginn des 21. Jahrhunderts“

Verfasserin: Dipl.-Ing. Mag. Eva Kubalek

Angestrebter akademischer Grad: Doktorin der Philosophie (Dr. phil.)

Wien 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt: Dissertationsgebiet lt. Studienblatt:

Betreuer: A 092 308 - Volkskunde - Univ.Prof. Dr. Olaf Bockhorn



universität  
wien

# DISSERTATION

**„Früher war die Arbeit bequemer!“**  
Weinbau und Arbeitswelt der Weinhauer in der  
niederösterreichischen Thermenregion  
am Beginn des 21. Jahrhunderts

Verfasserin:

Dipl.-Ing. Mag. Eva Kubalek

Angestrebter akademischer Grad:

Doktorin der Philosophie (Dr. phil.)

Wien 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 092 308

Dissertationsgebiet lt. Studienblatt:

Volkskunde

Betreuer:

Univ.Prof. Dr. Olaf Bockhorn