

☐ Richtige Weintemperatur

Aroma und Geschmack entfalten sich je nach Temperatur anders. Wie warm ein Wein beim Trinken ist, spielt deshalb eine zentrale Rolle.

Die Trinktemperatur hat großen Einfluss auf die Harmonie eines Weins. So wirken beispielsweise säurereiche Tropfen weniger aggressiv, wenn sie etwas wärmer getrunken werden.

Der Wein erwärmt sich im Glas sehr schnell, darum serviert man ihn in der Regel 1 bis 2 Grad kühler.

Wirkt ein Wein säuerlich, zu alkoholisch oder unharmonisch, dann verändert ruhig einmal seine Temperatur. Mit etwas Glück und Übung schafft Ihr es bestimmt, ihn mundgerechter zu machen!

Als Faustregel für das Aufwärmen/Abkühlen gilt: rund 2 °C Abkühlung/Aufwärmung pro 30 Minuten.

	aufwärmen	abkühlen
Süße	stärker	schwächer
Alkohol	stärker	schwächer
Bitterkeit	stärker	schwächer
Kohlensäure	stärker	schwächer
Säure	schwächer	stärker
Gerbstoffe	schwächer	stärker
Aromenentwicklung	stärker	schwächer