



Zu warm?

Kühl ist gefragt.

Rotweine leiden an einem Mythos. In Wirklichkeit schmecken sie temperiert viel besser.

PETRA BADER

Der Rotwein hat ein Problem, das mit seiner Trinkkultur zu tun hat. Es ist die alte, aber völlig überholte Regel, er solle bei Zimmertemperatur

genossen werden. Dieser Mythos stammt noch aus einer Zeit, in der es im Haus kaum über 20 Grad, meist sogar weniger hatte. Damals hatte der Richtwert Sinn.

Heute sind die meisten Innenräume das ganze Jahr über viel wärmer. Umgesetzt auf den Wein heißt das, er wird zwischen vier bis sechs Grad zu warm getrunken.

Die Folge: Die Frucht geht komplett verloren, die Eleganz ist beim Teufel und der Wein schmeckt nur noch nach Alkohol, also brandig.

Vielfach wird am Richtwert Zimmertemperatur derart überzeugt festgehalten, dass es einem die Schweißperlen auf die Stirn treibt. Oft, vor allem im Sommer, artet es sogar dazu aus, dass nahezu kochende Rotweine serviert werden. Wie soll das Trinkfreude machen?

Klar ist es bequemer, die Flaschen direkt aus dem Regal zu nehmen und zu öffnen, als sie entsprechend vorzubereiten und kühl zu halten. In der Gastronomie stehen die offenen Flaschen meist an der Schank, wo sie ordentlich aufheizen.

Als Faustregel kann man sich bei der Serviertemperatur von Rotwein an Folgendes halten: Weine, die sehr wenig Tannin und viel Frucht haben (vor allem Pinot Noir, leichte St. Laurent oder Portugieser) können gut und gerne bei 12 bis 14 Grad serviert werden.

Rote, bei denen die Frucht im Vordergrund steht, die wenig oder nicht im kleinen Holzfass ausgebaut wurden, vertragen 14 bis maximal 16 Grad. Das sind beispielsweise Zweigelt, kräftige St. Laurent, leichte Blaufränkisch oder Merlots.

Hochwertige Rotweincuvées, dichte und straffe Blaufränker, Cabernet Sauvignons oder Syrah, die durch

einen kräftigen Körper, stoffige Tannine und viel Lagerpotenzial auffallen, brauchen etwas mehr Temperatur. 16 bis 18 Grad sind hier ideal.

Trinkt man diese Weine zu kühl, wirkt ihr Tannin kratzig, und in Verbindung mit der Säure entsteht ein metallisch unangenehmer Eindruck.

Was für alle Weine gilt: Mit dem Einschenken werden sie sofort mindestens um zwei Grad wärmer. Daher also die Serviertemperatur unbedingt anpassen.

Birgit Braunstein, Winzerin in Purbach am Neusiedler See, schwört das ganze Jahr über, vor allem aber bei hohen Temperaturen, auf kühlen Rotwein. Bei einer Weingartenbegehung mit Kunden vergangene Woche hinauf zu ihrer Ried Edelgraben, von wo man einen fantastischen Blick auf die Weinberge und den Neusiedler See hat, zeigt das Thermometer 32 Grad. Die Winzerin bereitete deshalb ihre Rotweincuvée wildwux, die sie am

Bei 18 Grad Celsius ist Schluss

Berg verkosten lassen wollte, in Kühlflaschen vor und servierte den Wein relativ frisch. Die Begeisterung war vor der Finesse und beerigen Duftigkeit des Weines groß. „Im wildwux spielen St. Laurent und Zweigelt eine große Rolle. Gekühlt serviert ist der Wein nicht nur im Sommer ein besonders angenehmes Erlebnis. Er hat einen schönen Trinkfluss und eine tolle Eleganz“, sagt Braunstein.

Insgesamt sieht sie das Thema Trinktemperatur beim Rotwein sehr kritisch. Sie und viele ihrer Kollegen finden, dass rundherum, vor allem in der Gastronomie, Rotwein zu warm serviert wird. Da sei noch viel Aufklärung notwendig, betont die Winzerin.

Für einen perfekten Genuss wäre es ideal, den Rotwein erst kurz vor dem Einschenken aus dem Keller zu holen. Ist kein Keller vorhanden, sollte der Wein in den Kühlschrank gestellt und entsprechend vor dem Servieren herausgenommen werden.

Ist der Rotwein zu warm und soll schnell kälter werden, kann er durch frapieren (ruckzuck-kühlen im Eisbad) auf eine angenehme Temperatur gebracht werden. Dazu kommen Eiswürfel, Wasser und ein oder zwei Esslöffel Speisesalz in einen Kübel. Am fixesten geht es, wenn die Flasche im Eisbad hin und her bewegt wird. Das Salz lässt die Eiswürfel schneller schmelzen und fördert so die Kälteabgabe.

Noch ein Winzer, der fürs gekühlte Servieren von Rotwein plädiert, ist Gerhard Pittnauer. „Manchmal fragen mich die Kunden in der Verkostung, warum ich den Rotwein so kalt serviere“, sagt er. Seine pragmatische, aber ganz richtige Antwort lautet, warm werde der Wein eh von selbst. Fachlich schätzt er es, dass die Frucht bei niedrigerer Temperatur klarer zum Ausdruck kommt. Die Trinkfreudigkeit ist viel höher. Pittnauer hat übrigens einen ganz speziellen Roten in seiner Serie, dem es besonders guttut, wenn er leicht gekühlt serviert wird. „Es ist ein Rosenmuskateller aus dem Jahr 2016. Wir haben ihn eine Woche auf der Maische vergoren. Er ist irgendwann mit ein wenig Restzucker in der Gärung stecken geblieben“, erzählt er. Der Wein duftet nach Rosenblüten und roter Frucht, was im gekühlten Zustand besonders gut zur Geltung kommt. Auch der zarten Süße steht die niedrige Temperatur. Als Gericht zum Rosenmuskateller kann sich Pittnauer Feigen mit Frischkäse, Roschinken, Rosmarin und Olivenöl vorstellen.

Gekühlter Rotwein schmeckt übrigens herrlich am Sommerabend zum Gegrillten wie Steak, Gemüse oder auch Fisch mit würzigen Soßen. Ideal ist er auch zu Pastagerichten mit Wildragout oder Tomaten-Auberginen-Salsa. Er passt zu fruchtigem Hartkäse oder mittelkräftigem Camembert. Er ist ein sehr guter Partner für Fleischpasteten und genial zum Prosciutto-Teller.

Vor allem aber ist gekühlter Rotwein perfekt für lange, laue Abende und erfrischend gute Gespräche.

KÜHL GETRUNKEN

Auch Rotweine mit deutlicher Fruchtausprägung können Stil, Klasse und Eigenständigkeit haben.

Allen unten genannten Weinen steht es bestens, vor allem im Sommer, wenn sie kühl getrunken werden. Die zehn spannendsten aus Österreich:

2016 Waiting for Tom rot, rennersistas, Neusiedlersee
www.rennerundsisistas.at

2016 Querfeldein, Kolfok, Mittelburgenland
www.kolfok.com

2015 wildwux, Birgit Braunstein, Leithaberg
www.weingut-braunstein.at

2016 Gemischter Satz rot, Arndorfer, Kamptal
www.ma-arndorfer.at

2015 Rotburger Ratschen, Schützenhof, Südburgenland
www.schuetzenhof.cc

2015 Himmel auf Erden rot, Christian Tschida, Neusiedlersee
www.tschidaillmitz.at

2015 Muschelkalk rot, Lichtenberger González, Leithaberg
www.lichtenberggonzalez.at

2016 Pustza Libre, Claus Preisinger, Neusiedlersee
www.clauspreisinger.at

2015 Pinot Noir, Nachbaur, Bergland (VA)
www.weingut-nachbaur.at

2016 Rosenmuskateller, Pittnauer, Neusiedlersee
www.pittnauer.com

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.