



# Wohltemperiert SERVIERT



Es gibt viele Meinungen und Mythen, bei welcher Temperatur Wein oder Sekt getrunken werden soll. Hier die Fakten und die besten Tipps für den idealen Genuss.

Von Petra Bader\*

Ganz sicher kennt jede(r) die Situation: ein Wein wird eingeschickt, doch die Temperatur passt nicht. Er ist zu warm oder zu kalt. Automatisch ist damit ein Großteil des Genusses dahin. Bei Rotwein mit ein paar Grad zu viel tritt der Alkohol stark in den Vordergrund, er wirkt brandig, seine Frucht (ein)gekocht. Wird Weißwein sehr kühl eingeschickt, bleibt die Aromatik verhalten und seine Struktur ist kaum spürbar. Aber bei welcher Temperatur kommt ein Wein nun am besten zur Geltung? Und was ist wichtig bei der Unterscheidung von prickelnd, Weiß, Rosé, Rot und süß?

## HOCHWERTIGEN SCHAUMWEIN NIE EISKALT GENIESSEN

Zuerst zu den Schaumweinen. Sie alle sollten unbedingt etwas kühler getrunken werden. Ideal sind 6 bis 8 Grad, denn

durch die niedrige Temperatur wird die Bläschenbildung optimiert und somit das prickelnde Gesamterlebnis optimiert. Weine mit wenig Kohlensäure, wie Prosecco, Frizzante und Co., profitieren also sehr davon. Jahrgangssekte oder ausgesuchte Champagner brauchen hingegen mindestens zwei Grad mehr, denn sie haben mehr Komplexität im Duft und im Geschmack. Würden sie zu kalt serviert, bliebe ein Großteil ihres Charakters im Verborgenen. Mit einer Temperatur von etwa 8 bis 10 Grad in ein Weißweinglas (keine Sektflöte) eingeschickt, sind die Voraussetzungen genau richtig.

## SERVIER- ODER TRINKTEMPERATUR?

Gesprochen wird immer von Trinktemperatur. Genau genommen handelt es sich aber um die Serviertemperatur eines

Weins. Sie wirkt auf den ersten Blick recht niedrig (siehe Tabelle nächste Seite). Es muss jedoch einkalkuliert werden, dass durch das Einschicken schnell ein Plus von 2 Grad erreicht wird. Im Sommer geht das Ganze naturgemäß noch schneller.

## FÜR DIE MEISTEN WEISSEN SIND 8 BIS 10 GRAD IDEAL

Weißwein kann grob in drei Gruppen unterteilt werden: in die leichten und frischen, die saftig-harmonischen und jene mit Opulenz und Kraft. Der Bogen in Sachen optimaler Temperatur spannt sich hier von 6 bis hin zu 12 Grad. Ganz leichte, junge Weine mit wenig Alkohol und viel Lebendigkeit – natürlich zählt auch der beliebte Spritzer dazu – machen bei 6 Grad die beste Figur. Was mehr Aroma und ein Plus an Struktur hat, gehört zur Gruppe





### Quinta da Raza Vinho Verde DOC 2022

0,75 l, Portugal, Vinho Verde  
**halbtrocken**

Fruchtige Weißweine mit etwas Restsüße wie Riesling Kabinett oder dieser Vinho Verde fühlen sich bei 8 – 10 °C sehr wohl im Glas. Der Portugiese duftet dabei nach frischen Zitrusfrüchten.

Genial zu roh mariniertem Wolfsbarsch oder zu Meeressalaten vom Grill.

**4,99** noch 2J  
8 °C  
Nr. 2218007



### Allacher Sauvignon Blanc 2022

0,75 l, Burgenland  
**füllig & saftig**

Aromatische Weißweine machen auch bei einer kälteren Trinktemperatur eine gute Figur. Schenken Sie den nach Stachelbeeren und Holunderblüten duftenden Sauvignon Blanc im Sommer ruhig mit 8 °C ins Glas ein.

Öffnen Sie eine gekühlte Flasche zu Spargel-, Kürbis- oder Tomatengerichten.

**7,49** noch 2J  
6-8 °C  
Nr. 2160771

PREISE  
WIE  
AB HOF



### Castello del Trebbio Mi Piacenza Senza Solfiti Rosso Toscana IGT BIO 2021

0,75 l, Italien, Toskana  
**füllig & fruchtig**

Unkomplizierte Rotweine aus Spanien, Südfrankreich oder der Toskana zeigen sich am besten bei rund um 14 – 16 °C. Der Rosso Toscana ist elegant und dabei süffig, zudem kommt der Wein ohne Sulfite aus.

Am besten zu ebenso wohltemperierten Käsespezialitäten.

**8,99** noch 3J  
14-16 °C  
Nr. 2020003916793

BIO

saftig-harmonisch. Sie macht den Großteil der Weißweine verteilt über alle Rebsorten aus und liegt im mittleren Alkoholbereich um die 12 bis 12,5 Prozent. Bei rund 8 Grad zeigen diese Weine ihre Typizität am besten, die Balance von Körper, Säure und Ausdruck ist harmonisch. Sehr kraftvolle Weiße, wie Wachauer Smaragde oder Burgunder im Bereich Premier und Grand Cru, brauchen neben einem größeren Glas auch ein paar Grade mehr. Unter 10 oder besser 12 Grad ist ihr Charakter schlicht unterkühlt. Übrigens: Für Roséwein gilt in etwa die gleiche Regel wie für Weißwein. Spritzig-frischer, sehr hellfarbiger Rosé ist großartig bei 6 Grad. Bei etwas gehaltvolleren Vertretern dürfen es ruhig 8 Grad oder ein wenig darüber sein.

## KÜHLMANSCHETTE ODER EIN KALTER GEBIRGSBACH

Nicht jeder hat einen Weinklimaschrank zu Hause, um optimal vorbereitet zu sein. Und manchmal soll auch spontan eine Flasche geöffnet werden, die noch zu warm ist. Mit Frappieren gelangt man da rasch ans Ziel. Das Rezept: sehr kaltes Wasser, Eiswürfel und ein oder zwei Esslöffel Speisesalz in einen Eimer geben. In diesem Eisbad wird die Flasche ständig gedreht und der Wein somit rasch heruntergekühlt. Das Salz bewirkt, dass die Kälte besser im Wasser geleitet wird. Unkompliziert für zu Hause sind Kühlmanschetten. Sie werden wie ein kleiner Mantel um die Flasche gelegt. Allerdings müssen sie direkt aus dem Tiefkühler kommen. Also am besten immer eine dort aufbewahren. Wer all das nicht zur Hand hat, kann die Flasche mit einem nassen Geschirrtuch umwickeln und sie ins Eisfach legen. Aber Achtung, die Flasche



### DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Weißweine leicht & frisch: 6 – 8 °C  
Weißweine saftig & harmonisch: 8 – 10 °C  
Weißweine kraftvoll & opulent: 10 – 12 °C  
Roséweine: 6 – 8 °C  
Rotweine fruchtig & elegant: 14 – 16 °C  
Rotweine vielschichtig & körperreich: 16 – 18 °C  
Süßweine: 8 – 14 °C  
Schaumweine: 6 – 10 °C

darf nicht vergessen werden, denn wenn der Wein gefriert, wird sein Volumen größer und die Gefahr ist groß, dass sie platzt. Was jedenfalls nie eine Option ist: Eiswürfel direkt ins Weinglas. Sie kühlen zwar schnell, lösen sich aber blitzartig auf und verwässern den Wein. Und was tun beim Picknick? Die perfekte Kühlmöglichkeit ist ein eisig kalter Gebirgsbach.

## AUSNAHMEWEIN PINOT NOIR

Die richtige Temperatur für Rotwein gilt – und jetzt im Sommer noch viel mehr – als heißes Thema. Fakt ist, dass er in der Regel zu warm getrunken wird. Die Mär von der Zimmerwärme als Optimum hält sich hart-

näckig und macht aus vielen Weinen eher schlappe als anregend-spannende Tropfen. Diese Regel stammt aus einer Zeit, als eine Zimmertemperatur von 16 bis 18 Grad bereits als wohltemperiert galt, also einige Grade niedriger als heute. Rotweine kann man grob in zwei Gruppen unterteilen: die fruchtig-eleganten und jene mit Körper und Kraft. Alles, was auf der feinen Seite liegt, wie Zweigelt, klassischer Chianti oder Rioja Crianza, sollte unbedingt kühler getrunken werden. 14 bis maximal 16 Grad sind ideal. So kommt die Frucht am besten zur Geltung, und der Wein punktet mit optimalem Trinkfluss. Kraftvollere Typen brauchen durch ihr Mehr an Tannin (Gerbstoff) minimal höhere Temperaturen. Dazu zählen dich-

// WAS FÜR JEDEN WEIN GILT: LIEBER EIN WENIG ZU KÜHL SERVIEREN, DENN WARM WIRD ER IM GLAS GANZ SCHNELL VON ALLEIN. //

(Petra Bader)



te Blaufränkische, Bordeaux oder Barolos. Am besten sind hier 16 bis 18 Grad. Einzige Ausnahme ist der Pinot Noir, auch im hochwertigen Bereich. Wegen seines beerigen Ausdrucks und des geringen Tanningehalt wird er idealerweise bei maximal 14 Grad eingeschenkt.

## BESSER KÜHLER ALS ZU WARM

Und zum Abschluss: Süßwein in all seinen Facetten. Eine leichte, feine Spätlese oder Auslese kommt bestens bei 8 Grad zur Geltung, intensive Weine wie Beerenauslesen schmecken wunderbar bei 10 bis 12 Grad. Wer gerne ein Glas Portwein trinkt, sollte ihn mit etwa 14 Grad genießen.



### Alphart Pinot Noir vom Berg 2021

0,75 l, Thermenregion  
**frisch & fruchtig**

Leichte und elegante Rotweine wie dieser Pinot Noir sind perfekt, um kühler (12 – 14 °C) getrunken zu werden. Der Wein zeigt dabei feine Beeren- und Gewürzaromen, eine animierende Säure und einen fruchtsüßen Abgang.

Ideal als Begleiter für ein sommerliches BBQ mit Hendlbrust und Gemüse vom Grill.

**11,99** noch 5J  
14-16 °C  
Nr. 1803327

PREISE  
WIE  
AB HOF



### Piribauer Rosé Rosalia DAC 'The Origin of Rosé' 2022

0,75 l, Rosalia  
**frisch & fruchtig**

Frisch-spritzige Roséweine mögen es gerne kühl. Sie bereiten das größte Vergnügen, wenn sie mit 6 °C serviert werden. Dann kommen die roten Beeren dieses Rosalia DAC wunderbar zur Geltung.

Perfekt zu leichten Vorspeisen und Bowls.

**12,99** noch 3J  
6-8 °C  
Nr. 2020004622952

NEU

Wein Bgld. Awards  
2. Platz



### Polz Sekt Brut Blanc

0,75 l, Österreich  
**brut**

Sekt, Cava, Prosecco oder Crémant sollten am besten bei 4 – 6 °C ins Glas. Dabei kommen das feine Mousseux sowie die feine Würze der Schaumweine herrlich zur Geltung.

Der reinsortige Chardonnay-Sekt eignet sich hervorragend als kühler Aperitif.

**19,99** 4-6 °C  
Grundpreis/Liter: € 26,65  
Nr. 8117458

PREISE  
WIE  
AB HOF