

TEMPERATUR

Die Temperatur, bei der ein Wein ausgeschenkt wird, hat wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung von Geruch und Geschmack, denn mit steigender Temperatur nimmt die Verdunstung zu. Bei optimaler Temperatur werden Komponenten wie etwa Frucht- und Holzaromen betont, der Wein ist voll und weich. Bei Temperaturen über 20°C verdunsten die leichtflüchtigen Substanzen wie etwa Alkohol, der dem Bouquet einen stechenden Geruch verleiht. Im Mund wirkt der Wein breiig, die Struktur geht verloren. Vor allem Fehler sind bei Wärme deutlicher bemerkbar. Bei zu tiefer Temperatur werden Fehler, aber auch die Aromastoffe in Bouquet und Körper unterdrückt.

Weissweine, die durch die fehlende Maischegärung kaum Gerbstoff aufweisen, werden deswegen kühl getrunken. Ein Weisswein mit 7 g Gesamtsäure schmeckt bei 18°C sehr sauer, schon bei 14°C scheint die Säure weniger aggressiv, und bei 10°C wird der Wein als angenehm frisch empfunden. Ein weiterer Grund, Champagner und Schaumweine kalt zu servieren, ist die Kohlensäure: bei höherer Temperatur löst sie sich stärker, zwischen 18 und 20°C ist sie beissend auf der Zunge spürbar.

Süsse wird mit steigender Temperatur ausgeprägter, umgekehrt dazu werden salzige, bittere und adstringierende Nuancen bei niedrigerer Temperatur ausgeprägter wahrgenommen.

Rotwein sollte je wärmer serviert werden, je mehr Gerbstoff er besitzt. Der Tanningehalt bestimmt die Serviertemperatur. Leichtere Rotweine und Rosé schmecken ebenfalls besser bei gemässiger Temperatur, wenn sie auch wärmer als Weisswein gereicht werden. Jugendlich-fruchtige Weine behalten kühl ihre Frische, während in der Flasche gealterte Weine höhere Temperatur brauchen, um sich entfalten zu können. Alkoholreiche Weine hinterlassen bei mässiger Temperatur einen schwächeren Wärmeeffekt im Gaumen.

Der Begriff "chambrieren" stammt aus einer Zeit, als man noch kühler wohnte und die Keller eiskalt waren. Heute ist in der Wohnung aufbewahrter Wein meist zu warm. Rotwein kann zwischen dem Füllen der Gläser sogar wieder gekühlt werden. Die für jeden Weintyp optimale Temperatur ist auch eine Frage des individuellen Geschmacks. Anhaltspunkte soll die untenstehende Tabelle geben, wobei Abweichungen nur nach unten vorzunehmen sind.

Weintemperatur: 4 - 10°C; Dauer, bis Erwärmung um 1°C: 3 - 4 Minuten.

Weintemperatur: 10 - 15°C; Dauer, bis Erwärmung um 1°C: 6 - 8 Minuten.

Weinart	Servieren	Trinken
Garrafeira, Pato Einzellagen, Mas Tortó, ältere Rote, Bordeaux	16°	17 - 18°C
Kräftige Rotweine, Esporão, Aragonês, Vintage Port, Süssweine	15°	17 - 18°C
Weichere Rotweine, Trincadeira, Rioja, Capçanes-Weine	14°C	16°C
Volle Weissweine, Chablis, junge Moscatels, White Port, Sherry	10°C	12°C
Leichte Weissweine, Schaumweine, Champagner	8°C	10°C