

Die Themen in dieser Ausgabe:



WEINLAGERUNG



CABERNET FRANC

NEWSLETTER



Tipps zur Lagerung

Transport, Organisation des Weinkellers und Haltbarkeit

Wein ist ein lebendiges Produkt. Deshalb gehen wir vorsichtig mit ihm um und pflegen ihn. Denn wir lieben unsere guten Tropfen und wollen, dass sie zum Zeitpunkt des Genusses in Topform sind.

Für den richtigen **Transport** sorgt sicher schon Ihr Weinversender:

*Mehr als nur
Merlot. Die kleine
Schwester des
Cabernet
Sauvignon:
Cabernet Franc*



REGEL NR. 1

Transportieren Sie Weinflaschen stehend, um jedes Auslaufen zu vermeiden.



REGEL NR. 2

Vermeiden Sie es, Wein bei zu großer Hitze oder Kälte zu transportieren.



REGEL NR. 3

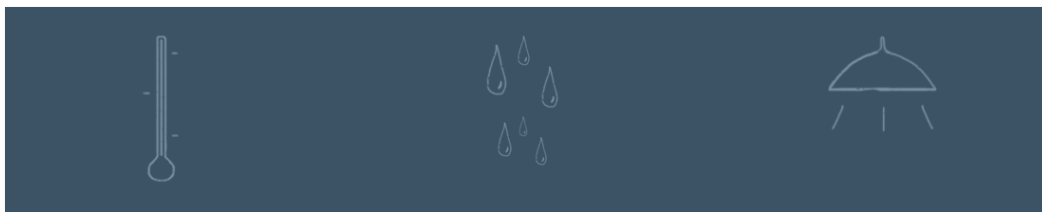
Wein reagiert empfindlich auf Vibrationen. Lassen Sie ihn nach dem Transport 2 bis 3 Wochen ruhen.

Die optimale **Organisation des Weinkellers** ist in modernen Wohnsituationen wohl oft nur in Annäherungen zu realisieren. Ideal ist ein Keller mit einem Boden aus gestampfter Erde und einer kleinen, nach Norden ausgerichteten



Belüftungsöffnung. Auch sollte der Raum frei von Vibrationen sein. Wer keinen Keller hat oder seinen Keller nicht ideal ausstatten kann, vermag sich mit einem Wein-klimaschrank zu behelfen. Darin lassen sich die Flaschen – wie in

einem Weinkeller – bei der idealen Temperatur lagern; oft sogar mit verschiedenen einstellbaren Temperaturzonen. Lagern Sie die Flaschen liegend und in ausreichendem Abstand voneinander, damit die Luft zwischen ihnen zirkulieren kann.



Für die richtige **Weinlagerung** ist eine ganzjährig konstante Temperatur von 12 bis 14 Grad ideal. *Ist die Temperatur erheblich höher, entwickelt sich der Wein schneller.* Eine konstante Luftfeuchtigkeit von siebenzig bis achtzig Prozent gewährleistet, dass Etiketten und Korken nicht faulen. Die Beleuchtung sollte gedämpft sein; Neonlicht ist zu vermeiden.

Die zuverlässigste Aussage zur **Haltbarkeit** eines Weins vermögen Sie selbst am besten zu treffen. Probieren Sie einfach immer mal wieder!

Cabernet Franc

Sie ist seit Jahrhunderten in Frankreich heimisch, die Rebsorte Cabernet Franc. In Bordeaux macht sie nur noch einen kleinen Anteil der Rebfläche aus.

9,5%

CABERNET
FRANC



Im Weinberg ist sie unempfindlicher als Merlot und vor allem Cabernet Sauvignon. Der Wein aus dieser Traube ist säureärmer, in der Frucht weicher und vor allem von geringerem Tanningehalt als Cabernet Sauvignon. Deshalb ist sie ideal für die Assemblage geeignet. Der Winzer kann mit dem Cabernet-Franc-Anteil seinen Wein herrlich abrunden. Reinsortigen Cabernet Franc findet man noch an der Loire.



WAS SIND DIE KRITERIEN FÜR HALTBARKEIT?

Das hängt vom Wein, vom Jahrgang, von der Appellation und vor allem vom Terroir des Weins ab. Die Vinifizierung und der Ausbau, aber auch die Flaschengröße spielen eine Rolle. Darüber hinaus sollte der Wein regelmäßig gekostet werden.

WAS IST DER "MAGNUM-EFFEKT"?

In großen Flaschen (150 cl) reift Wein länger (die Sauerstoffzufuhr durch den Korken ist geringer im Verhältnis zur Masse als bei einer 75-cl-Flasche).

SEIEN SIE GEDULDIG!

Vergessen Sie aber nicht: Ein Bordeauxwein ist ein Wein, der genossen werden will. Sie brauchen nicht unbedingt lange zu warten!