

Rotwein besser leicht gekühlt!

Lange Zeit galt die Zimmertemperatur als offizielle Trinktemperaturempfehlung für Rotwein. Dies stammt allerdings noch aus Zeiten, in denen die Zimmertemperatur meist nicht mehr als 18 Grad betrug.

Mittlerweile ist sich die Fachwelt einig, dass es viel mehr Freude macht, Rotwein etwas kühler, sprich zwischen 12 und 18 Grad zu trinken – abhängig natürlich vom Stil des Weines. Im Gespräch zwischen Anne Thysell, Weinexpertin der INTERSPAR-Weinwelt, und Petra Bader, Sommelière und Weinberaterin, erfahren Sie Wissenswerte zur optimalen Serviertemperatur Ihres Lieblingsrotweins.

Petra Bader: Die Zeiten, in denen der Weintrinker seinen Rotwein auf Zimmertemperatur getrunken hat, sind vorbei. Was sind für Sie die wichtigsten Gründe, warum Rotwein nicht zu warm getrunken werden sollte?

Anne Thysell: Wird ein Rotwein zu warm sprich bei über 20 °C serviert, tritt der Alkohol stark in den Vordergrund. Der Wein schmeckt „brandig“. Außerdem verliert er seine klare Frucht. Kühlere Temperaturen sind viel besser geeignet, um die Klasse eines Rotweins zur Geltung zu bringen. Außerdem ist der Trinkfluss des Weines angenehmer.

Petra Bader: Das habe ich auch sehr oft festgestellt. Zu hoch temperierte Rotweine bekommen teilweise sogar einen marmeladigen Ton, bei niedrigerer Temperatur wirkt die Frucht frischer und lebendiger. Und der Wein duftet viel attraktiver. Vor allem bei den sommerlichen Temperaturen ist Vorsicht geboten.

Anne Thysell: Ja, beim Servieren eines Rotweins sollte nicht vergessen werden, dass er alleine durch das Einschenken in Gläser schnell zwei Grad dazu bekommt. Jetzt im Sommer geht das Ganze natürlich

noch schneller. Ich plädiere dafür, den Wein erst kurz vor dem Öffnen aus dem Keller zu holen und ihn eventuell sogar noch einige Zeit vor dem Einschenken in den Kühlschrank zu stellen.

Petra Bader: Für mich sind vor allem leichtere, elegante Rotweine, die kaum Tannin aufweisen, perfekt, um etwas kühler getrunken zu werden. Ein frischer Beaujolais oder ein Südtiroler Magdalener machen bei 12 bis 14 °C erst richtig Spaß. Aber auch fruchtbetonte, österreichische Rotweine wie Zweigelt und Pinot Noir zählen für mich zu jenen Weinen, die man gut etwas gekühlt einschenken darf.

Anne Thysell: Stimmt, dabei denke ich an 14 bis 16 °C. Dies gilt genauso für den Barbera aus Piemont, sowie fruchtbetonte Rotweine aus Südfrankreich. Aber auch preiswertere spanische Weine oder jugendliche Shiraz aus der Neuen Welt sind gekühlt einfach feiner. Bei Barolo, Bordeaux und kräftigeren Reserveweinen ist eine zu niedrige Temperatur allerdings heikel.

Petra Bader: Da ist in jedem Fall Vorsicht geboten. Weine, die eine dichte, starke Tanninstruktur haben, wirken bei 18 °C optimal. Alles was darunter liegt, lässt den Wein härter und adstringierender erscheinen. Alles in allem ist es trotzdem sinnvoll, den Wein eher ein paar Grad zu kühl als zu warm einzuschenken.

Anne Thysell: In der Tat. Denn es geht sehr schnell, dass der Wein zu viel Temperatur bekommt. Leicht gekühlter Rotwein kann übrigens auch an einem warmen Sommerabend wunderbar erfrischend sein.



Kellerei St. Magdalena
Classico DOC 2006

0,75 l, Italien, Südtirol
weich & beerig

In der Nase zarte Kräuteraromen und dunkle Beerenfrucht – im Hintergrund zarter Pfeffertouch. Am Gaumen geprägt von saftiger Frucht, lebendiger Säure und weichen Tanninen.

€ 5,69

1J
53 @ Best. Nr. 4077152



Wellanschitz
Zweigelt 2006

0,75 l, Burgenland
füllig & fruchtig

Ein fruchtiger Wein mit Aromen nach Zwetschken und Weichseln. Er besticht durch seinen süßen Fruchtschmelz, gut integrierte Tannine und eine jugendlich knackige Säure.

€ 6,79

3J
53 @ Best. Nr. 4041313

Weinempfehlungen



Verkostnotiz/Empfehlung Petra Bader

2005 Poliziano
Rosso di Montepulciano

0,75 l, Italien, Toskana
füllig & fruchtig

Schöne dunkle rubinrote Farbe mit leichter Randaufhellung. Im Duft zeigt der Wein klassische Montepulciano-Noten wie Amarenakirschen, Johannisbeere und etwas Lakritze. Die Fruchtigkeit zieht sich sehr gut am Gaumen fort. Ein elegantes Tanningerüst zeichnet diesen lebendigen, charaktervollen Toskanischen Rotwein aus. Serviertemperaturempfehlung: etwa 14–16 °C. Speisempfehlung: Antipasti misti, Salami und Prosciutto, Pasta mit Tomate oder Ragout, Italienische Hartkäse

€ 10,99

4J
17 @ Best. Nr. 5427970



Weitere
Weinaccessoires auf
www.weinwelt.at

MENU Wein-Set „Vignon“
Hochwertiger Dekantierausgießer der Serie „Vignon“ und Wein-Thermometer.

€ 44,90 @ Best. Nr. 5760800

Serviertemperaturempfehlung bei Rotwein

12–14 °C	Magdalener - Kalterersee Valpolicella Beaujolais Liebliche Rotweine	- Weine haben kaum Tannin - elegant und leicht - teilweise Restzucker
14–16 °C	Zweigelt, Pinot Noir Leichtere Weine aus Südfrankreich Leichtere Weine aus Spanien Barbera, Rosso aus der Toskana Weine aus Übersee wie Shiraz	- sehr fruchtige Rotweine - weiche Tannine - nur leicht oder gar nicht im Holz ausgebaut
16–18 °C	Hochwertige Rotweincuvées Barolo, Bordeaux Riserva aus Italien Kräftige Überseeeweine	- deutliche Tannine - kräftiger Körper - Lagerpotenzial