

Die richtige Ausschanktemperatur

Grundprinzip:

1. Je kühler ein Wein, desto weniger Duft (Geschmacksstoffe) versprüht er.
2. Je wärmer der Wein ist, desto kräftiger duftet er.
3. Kühle Temperatur betont Säure und Tannine.
4. Warme Temperatur mildert beides.

Weintyp	Ideale Servier-Temperatur in °C	Kühlzeit in Stunden im Kühlschrank
Leichter lieblicher Weisswein	5-10	4+
Weisser Schaumwein	6-10	4
Leichter aromatischer, trockener Weisswein	8-12	2
Leichter Roséwein	8-12	2
Voller süsser Weisswein	8-12	2
Roter und Rosé Schaumwein	10-12	1,5
Mittelschwerer trockener Weisswein	10-12	1,5
Mittelschwerer trockener Roséwein	10-12	1,5
Leichter Rotwein	10-12	1,5
Voller trockener Weisswein	12-16	1
Mittelschwerer Rotwein	14-17	-
Voller und Tanninreicher Rotwein	15-18	-

Tipp: Eis- oder Champagnerkübel mit Eis, kaltem Wasser und 2 Esslöffel Salz bis zu 1/2 auffüllen. Dann die gewünschte Flasche ins kalte Nass stellen. Das kühlt eine Flasche Schaumwein, Rosé oder Weisswein am schnellsten.