

Hinweise zur Weinlagerung

Temperatur

Die idealen Lagertemperaturen bewegen sich durchschnittlich um 13°C. Wichtig ist, dass sie möglichst konstant sind und nicht kurzfristig stark schwanken. Bei hohen Kellertemperaturen reifen die Weine schneller aus und bestimmte Noten wird er dann nicht mehr entwickeln können.

Luftfeuchtigkeit

Als ideal kann man eine Luftfeuchtigkeit von 65% ansehen. Weinlagerung über der 75%-Grenze ist nicht zu empfehlen. Auf keinen Fall sollte der Wein in einer Umgebung mit einer Luftfeuchtigkeit unter 50% längere Zeit gelagert werden.

Erschütterung

Wein sollte möglichst erschütterungsfrei gelagert werden. Ein Keller, der an eine Strasse grenzt, auf der die Strassenbahn oder viele Lkw's fahren, ist ungeeignet. Es beeinflusst den Wein wenig, wenn er einmal erschüttert wird, dauernde Vibrationen und Bewegungen jedoch zerstören ihn.

Gerüche

Der Wein «atmet» durch den Korken. Das bedeutet, dass er Aromen aus der Raumluft aufnehmen kann. Die meisten davon spielen keine Rolle. Störend sind aber die typischen Kellergerüche wie zum Beispiel von Gemüse, Heizöl, Autoreifen, Moder oder Lack (Imprägnierungsmittel).