



Sommeliers Rat

Wie lange hält sich Wein bei geöffneter Flasche?

Der Idealfall ist eine ausgetrunkene Flasche. Falls doch mal ein Rest übrig bleibt, sollte dieser dunkel, kühl (5 bis 7 Grad Celsius) und unter möglichst geringem Sauerstoffeinfluss aufbewahrt werden. Das heisst: Korken auf die Flasche und ab in den Kühlschrank, denn Letzterer erfüllt fast alle Anforderungen. Im Kühlschrank halten sich Schaumweine bis zu zwei Tage, Weissweine und leichte Rotweine etwa drei Tage und ein schwerer Rotwein bis zu vier Tage. Entscheidend ist der Weintyp. Süssweine und Likörweine können beispielsweise deutlich länger aufbewahrt werden. Ein Süsswein, wie beschrieben untergebracht, hält sicher eine Woche. Port und Sherry zehn Tage bis zwei Wochen. Noch länger halten sich Weine, wenn der Sauerstoffeinfluss so stark wie möglich reduziert wird. Die Vakuumpumpe, für mich eine Glaubenssache, ist hier besser als nichts. Ideal ist die Begasung mit beispielsweise Argon. Wenn all das im Haushalt nicht verfügbar ist, reicht es, den Wein in ein passendes kleineres Gefäss umzufüllen. So wird die Oberfläche reduziert, und der Angriffspunkt für den Sauerstoff sinkt. Deshalb sollten dekantierte Weine auch wieder von der Karaffe zurück in die Flasche und am nächsten Tag getrunken werden. Wenn der Wein trotz allem dünn, bitter, schal und dumpf schmeckt oder nach Sherry riecht, ist er hinüber. Sollten Sie so einen Wein als Gast vorgesetzt bekommen, können Sie diesen stillvoll mit den Worten «Ich bin eher primärfruchtige Weine gewöhnt» zurückgehen lassen.

Alexander Koblinger ist einer der wenigen Master-Sommeliers Österreichs.

www.alexkoblinger.com