

Gute Weine richtig lagern

23.07.2009, 12:17 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Immowelt AG*



Manch ein Wein sollte noch einige Zeit liegen, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann. Doch dabei ist Vorsicht geboten: Zu warm gelagerte Weine altern schneller.

Nürnberg, 23. Juli 2009. Die richtige Temperatur ist das A und O der Weinlagerung – da sind sich alle Experten einig. Denn je wärmer es ist, desto schneller reift der Wein, erläutert das Immobilienportal Immowelt.de. Über die genaue Gradzahl aber streiten sich die Gemüter. Wer eine Temperatur zwischen sieben und 18 Grad wählt, liegt jedenfalls nicht falsch. Zu kühl braucht der Raum gar nicht zu sein, wichtig ist aber eine konstante Temperatur. Zu starke Schwankungen zwischen Tag und Nacht, aber auch Sommer und Winter, sind zu vermeiden. Denn dies bedeutet Strapazen für den Wein, was sich auch im Geschmack bemerkbar machen kann.

Auch die Luftfeuchtigkeit ist ein entscheidendes Qualitätskriterium für das Weinlager. Sie sollte deutlich über 60 Prozent liegen. Schalen mit Wasser oder feuchtem Sand können dabei helfen, das Klima für den Wein zu verbessern, rät Immowelt.de. Denn: Ist die Luftfeuchtigkeit zu gering, kann der Korken austrocknen und schrumpfen. Als Folge

bekommt der Wein zu viel Sauerstoff und oxidiert im schlimmsten Fall.

Außerdem sollte Wein dunkel gelagert werden. Kommt zu viel Licht in den Lagerraum, ist vor allem Weißwein in Klarglasflaschen zum Beispiel mit Pappe abzudecken. Und da Wein leicht Gerüche annimmt, sollte eine Lagerung neben Obst und Gemüse oder Putzmitteln vermieden werden. Wer nicht über den passenden Keller verfügt, edle Tropfen aber langfristig lagern möchte, kann auch über die Anschaffung eines Weinklimaschranks nachdenken. Dieser sorgt mit mehreren Temperaturzonen und zusätzlicher Frischluftzufuhr für ein gutes Reifeklima. Allerdings verbrauchen solche Kühlungen dauerhaft Strom.

Soll ein Wein nur wenige Monate aufbewahrt werden, kann ohne Bedenken auch die Wohnung als Lager erhalten, berichtet Immowelt.de. Denn innerhalb so kurzer Zeit machen sich ungünstige Bedingungen noch nicht bemerkbar. Durchaus geeignet für eine längere Verweildauer kann eine Abstellkammer sein, die gleichbleibend kühl, dunkel und gut belüftet ist.

Weitere Themen des Immowelt-Pressediensts:

<http://presse.immowelt.de/pressedienst.html>

Portrait

Über Immowelt.de:

Die Immowelt AG ist der führende IT-Komplettanbieter für die Immobilienwirtschaft. Wir betreiben mit Immowelt.de eines der erfolgreichsten Immobilienportale am Markt und überzeugen mit 58 Millionen Exposé-Aufrufen und 960.000 Immobilienangeboten im Monat. Unsere Datensicherheit ist TÜV-zertifiziert und die hervorragende Benutzerfreundlichkeit durch neutrale Umfragen bestätigt. Dank eines starken Medien-Netzwerks erscheinen unsere Immobilieninserate zusätzlich auf über 50 Zeitungsportalen.

Unsere Softwareprodukte Makler 2000, estatePro und Immowelt i-Tool gehören zu den führenden Lösungen in der Immobilienbranche und erleichtern vielen Tausend Benutzern das tägliche Arbeiten.

Abgerundet wird unser Angebot durch das Fach-Portal Bauen.de und das Ferienwohnungs-Portal Fewoanzeigen.de.

News-ID: 326457 • Views: 103 (Stand: 25.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/326457/Gute-Weine-richtig-lagern.html>