ELEKTROGERÄTE INFO 10|12

Weinlagerschränke

Das perfekte Klima für edle Weine

Ideale Lagertemperatur für Weine

Die ideale Lagertemperatur für alle Weine liegt zwischen +10 °C und +12 °C. Wichtig ist, dass die Temperatur möglichst konstant bleibt. Nur dann bleibt die von der Natur geschaffene Harmonie eines Weins erhalten.

Optimale Luftqualität

Für die Entwicklung des Weins während der Lagerung ist die Qualität der Umgebungsluft von entscheidender Bedeutung. Denn Gerüche aller Art können sich auf den Wein übertragen und ihm damit schaden. Der klassische Naturkorken hält den Wein zwar in der Flasche, schliesst ihn aber keineswegs hermetisch ab. Luft dringt durch die Zellen des Korkens in die Flasche ein und diese Luft besteht nicht nur aus geruchlosem Sauerstoff. Besonders heikel sind Essensaerüche. Bei Lagerung in der Wohnung, vor allem in ungefilterter Küchenluft, verliert ieder Wein auf Dauer seine Terroir- und Sortentypizität – der Wein verdirbt!

Beste Lage für edle Weine

Für den perfekten Lagerprozess von Weinen ist Ruhe eine wichtige Voraussetzung. Schon kleine Erschütterungen, die durch Maschinengeräusche, Strassenverkehr und sogar häufigen Trittschall ausgelöst werden, können für alte Weine gefährlich werden. Der Wein wird unmerklich «durchgeschüttelt» und das Depot dabei aufge-

wirbelt. Der Wein schmeckt fremd und unharmonisch – wie direkt nach der Füllung.

Schutz vor schädlichem Licht

Weinflaschen sind meistens getönt, denn ultraviolette Strahlen sind eine Gefahr für jeden Wein. Die Flasche allein reicht aber als Schutz nicht aus. Vor allem die unsichtbaren ultravioletten Strahlen des Lichtspektrums führen bei Weinen zu unerwünschten chemischen Reaktionen. Die Folgen sind mit blossem Auge zu erkennen: Rotweine bleichen aus, Weissweine nehmen eine goldgelbe Farbe an.



Der Lichtgeschmack – oder «Goût de Lumière», wie ihn die Franzosen nennen, lässt den Wein die Balance verlieren und sein Aroma verflachen. Um diesen Effekt zu vermeiden, füllen die meisten Produzenten ihren Wein in braun oder grün getönte Flaschen. Diese absorbieren einen Grossteil der UV-Strahlen. Doch bei Flaschen, die nicht dunkel gelagert werden, genügt das nicht.



André Vögeli Gebr. Vögeli AG Elektrofachgeschäft und Küchenbau Bahnhofstrasse 24 3800 Unterseen Telefon 033 822 21 90 info@voegeli-interlaken.ch www.haushalt-voegeli.ch

Lassen Sie sich deshalb bei uns im regionalen Fachhandel über Weinlager- und Weinklimageräte beraten! Ich freue mich auf Sie!