



WINZERGENOSSENSCHAFT
WEINBIET

Qualität hat einen Namen

WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET eG

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt – Mußbach

Tel 06312 67970 Fax 06321 60179

Weinbiet.Winzer@t-online.de - www.wg-weinbiet.de

Hinweise zur Depotbildung in Wein

Ausgabe 11/2007

Manche Weinjahrgänge neigen dazu, nach einer gewissen Lagerzeit auf der Flasche, ein „Depot“ zu bilden. Dies kommt hauptsächlich bei Rotweinen vor, da dabei Farbstoffe eine große Rolle spielen.

Weißweine:

Fast keine Neigung zur Depotbildung, hier Weinsteinbildung möglich.

Rotweine:

In sehr guten Jahrgängen (viele Sonnenscheinstunden, optimale Wasserzufuhr wie z.B. 2005) lagern Reben sehr viel Farbe in den Beeren ein. Die Weine sind meist dunkelrot bis schwarz (Dornfelder). Die Farbstoffe liegen zu Beginn der Reife gelöst vor und sind nicht als „Feststoff“ zu erkennen. Mit der Zeit oxidieren Farbstoffe mit den vorhandenen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure) im Wein. Dabei wird Sauerstoff nicht nur durch einen Naturkork aufgenommen, auch durch einen Schraubverschluss gelangt Sauerstoff in den Wein. Durch diese Oxidation verbinden sich kleine, unsichtbare Farbmoleküle untereinander und mit Säuremolekülen. Irgendwann ist der Sättigungsgrad erreicht, d.h. sie haben eine gewisse „Größe“ erreicht und werden sichtbar. Durch ihre Größe und ihr Gewicht, setzen sie sich auf dem Flaschenboden als Depot ab. Dieses Depot kann „schmierig“ sein, aber auch kleine bis größere Weinsteinkristalle enthalten.

Alle Weine wurden vor der Abfüllung filtriert. Die Bildung eines Depots tritt aber erst während der Flaschenlagerung ein. Deshalb wäre sie nur mit dem Zusatz eines chemischen Mittels zu verhindern. Dieses möchten wir aber auf keinen Fall einsetzen.

Übrigens haben reife, französische Weine oftmals ein Weindepot. Dieses wird dort als Qualitätszeichen anerkannt. Um den Wein optimal genießen zu können, sollte man ihn in eine Karaffe dekantieren. Dadurch hat man 2 positive Effekte. Ein eventuelles Depot kann in der Flasche zurückgehalten werden. Auf den Tisch stellt man dann die Karaffe und die ausgespülte Flasche, um seinen Gästen zu zeigen was man ihnen anbietet. Zweitens erhält der Rotwein etwas Sauerstoff zum „Atmen“. Dadurch entfalten sich die Aromen besser und man kann den Wein so auch optimal an die Raumtemperatur anpassen.