



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 Lagerfähigkeit von Wein

Ausgabe 11/07

Die Lagerfähigkeit von Wein ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Für Rot- und Weißweine gibt es gravierende Unterschiede.

Weißweine:

Qualität/Alkohol

Je höher die Qualitätsstufe , desto länger lassen sich Weine normalerweise lagern.

Abstufung:

kürzere

→

längere Lagerung

QbA Kabinett

Spätlesen

Auslesen

BA - TBA - Eisweine

Höhere Qualitäten brauchen länger um Ihren Reife-Höhepunkt zu erreichen.

Trockene Spätlesen und Auslesen haben automatisch auch einen höheren vorhandenen Alkohol. Alkohol wirkt auch „konservierend“, d.h. Weine werden langsamer alt.

Säure

Höhere Säurewerte machen Weine stabiler in der Lagerung. Deshalb können säurereichere Rebsorten länger lagern. Aber, säurereichere Weine brauchen auch einen längeren Zeitraum , um den optimalen Reifezeitpunkt zu erreichen.

Rebsorten mit höherer Säure: Riesling, Chardonnay, Kerner

Rebsorten mit mittlerer Säure: Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder

Rebsorten mit niedriger Säure: Grauburgunder, Ortega, Gewürztraminer

Restsüße

Milde, liebliche Weine und Dessert- und Aperitifweine (Eiswein, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese) lassen sich z.T. länger lagern, da die Süße auftretende negative Reife aromen etwas kaschiert/überdeckt. Trocken „Top-Weißweine“ können aber die gleiche Lagerfähigkeit haben (Edition Baßler !!!)

Rotweine:

Grundsätzlich gilt, dass Rotweine länger gelagert werden können als Weißweine, da sie durch die Maischegärung/Maischeerwärmung und den Äpfelsäureabbau (BSA) „biologisch“ gesehen stabiler sind.

Der Faktor Qualität wird beim Rotwein weniger von der Qualitätsstufe beeinflusst, als vielmehr vom Gesundheitszustand der Trauben. Die Alkoholgehalte sind bei Rotweinen meistens höher.

Die Säure ist zwar bei Rotweinen sehr niedrig, da aber die unreifere Äpfelsäure in die harmonische und weiche Milchsäure umgewandelt wurde, spielt dieser Wert keine Rolle bei der Lagerung. Er sollte allerdings nicht unter 3,0 g/l fallen.

Die Restsüße kann Rotweine etwas bei der Lagerung helfen, ist aber dort nicht so entscheidend wie bei Weißweinen.

Tabelle (grobe Einteilung !)

Weißweine

Es wurde nur die Qualitätsstufe und die Restsüße berücksichtigt. Für die Säurewerte ist entsprechend auf die Rebsorte zu achten und sind die von-bis-Angaben zu beachten.

Geschmacksrichtung	Landwein/ QbA	Kabinett/ Classic	Spätlese/Auslese Edition Baßler	Trockenbeerenauslese/Eiswein
Trocken/halbtrocken	2-4 Jahre	3-6 Jahre	4-15 Jahre	-
Mild/edelsüß	2-5 Jahre	3-6 Jahre	4-15 Jahre	20-50 Jahre und länger

Rotweine

Geschmacksrichtung	QbA	Spätlese/Auslese Edition Baßler	Barrique
Trocken/halbtrocken	3-8 Jahre	4-12 Jahre	5-20 Jahre
Mild/edelsüß	3-8 Jahre	5-20	Gibt es nicht