

Vorsicht beim Weinkauf

Bei unsachgemäßer Lagerung kann sich Wein, da er ein sensibles Produkt ist nachteilig verändern. Wer einige Grundregeln beachtet, schützt sich vor unliebsamen Überraschungen, denn Einkauf und Transport sind nicht nur Vertrauenssache. Der Winzer lagert die Flaschen bis zum Verkauf am besten. Bei gleichmäßig kühler Temperatur und ausreichend Feuchtigkeit nimmt der Wein keinen Schaden. Der Ab-Hof-Verkauf ist eine wunderbare Möglichkeit, sich einen Weinvorrat anzulegen und inklusive Verkostung und Besichtigung des Weinkellers ein Einkaufserlebnis der besonderen Güte, an dem sich nicht nur [50 plus](#) Genießer und Weinliebhaber erfreuen.

Nach dem Kauf darf man nicht den Fehler begehen und den Wein bei extremen Temperaturen (hoch oder niedrig) im Auto liegen zu lassen. Ein Zwischenlagerung beim Winzer ist empfehlenswert. Nach einer längeren Reise, zum Beispiel nach dem Weinkauf im [Friaul](#), sollte dem Wein eine Ruhephase im eigenen Keller gegönnt werden, die je nach Wein bis zu vier Wochen dauern kann.

Beim Weinkauf in Vinotheken oder im Lebensmittelhandel sollte die Lagerbedingungen für den Wein in Erfahrung bringen. Bei Lagerung in zu warmen Räumen reift er schneller und könnte zum Kaufzeitpunkt seinen Höhepunkt schon weit überschritten haben. Von zu stark beleuchteten oder stehenden Flaschen sollte man die Finger lassen, wenn man nicht weiß, wie lange sie in dieser Position lagerten. Der Lichteinfluss ist besonders bei Schaumweinen von großer Bedeutung. Man sollte sie eigentlich nur im Originalkarton kaufen.

Die Erzeugung des Kulturprodukts Wein ist mit viel Arbeit verbunden und in der Art der Präsentation erkennt man die Affinität des Winzers, Importeurs oder Weinhändlers zum Produkt.

About the Author

Gustav Schatzmayr Email: gustav.schatzmayr@55plus-magazin.net

Source: <http://www.artikel-now.de>