

Wein-Brief vom 27. Jan. - 1. Feb. 2020

Das lesen Sie in dieser Woche :

.....: **INFO-TIP**

Weißwein dekantieren ? Ja, ab damit in die Karaffe !

Eine Erklärung am Beispiel vom **Weingut DR. BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim / Pfalz**

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

ich glaube nicht, daß es noch viele Genießer gibt, die **Weißwein** dekantieren. Ich höre doch oft, daß vielen sogar das Dekantieren von **Rotweinen** zu lästig ist. Also, bei Rotwein ist der Fall klar : selbst kleine Rotweine, echte Alltagsweine, gewinnen an Aromatiefe, wenn sie in der Karaffe nur ein paar Minuten "Luft schnappen" dürfen, wie ich das gerne nenne. Genauso geht es auch gehobeneren Weißweinen, vor allem, wenn sie jung sind. Die Aromen sind noch verschlossen. Nun will ich nicht behaupten, daß die Karaffe die Flaschenreife ersetzt, aber ein wenig Sauerstoff gibt den Aromen mehr Freiheit, mehr Spielraum. Die Karaffe für Weiße sollte übrigens eine eher geringe Oberfläche haben, damit nicht zuviel Sauerstoff ins Spiel kommt. Hier sehen Sie mein Ensemble am Tisch : Glas, Karaffe, Flasche.



Wer nun keine schmale Karaffe hat und sich im ersten Schritt auch keine zulegen möchte, kann meine Empfehlung trotzdem ausprobieren. Gießen Sie den Wein langsam in eine saubere, trockene 1-Liter-Mineralwasserflasche und dann langsam wieder in die Originalflasche zurück. Damit erzielen Sie mit einem einfachen Hilfsmittel eine durchaus hilfreiche Belüftung.

Und wenn Sie die Flasche am Abend nicht austrinken möchten, dekantieren Sie nur soviel, wie Sie genießen möchten. Soll's dann doch ein Glas mehr werden, können Sie das ja immer noch für einen Augenblick dekantieren.

Wenn Weine ausreichend Zeit hatten, sich nach der Abfüllung in der Flasche zu entwickeln, also sagen wir mal gehobene Orts- und gute Lagenweine vier, fünf oder mehr Jahre, ist Karaffieren wohl meist nicht mehr nötig : der Wein reift ja auf der Flasche weiter und entwickelt seine Aromen. Und junge, frische Weine, die vor allem mit ihrer klaren,

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

schönen Frucht Spaß machen, dekantieren wir auch nicht. Hier könnte die Karaffe sogar kontraproduktiv sein. Denn diesen Weinen läßt man meist ihre Gärungskohlensäure, die die Frische unterstreicht. Und die ginge beim Karaffieren verloren.

Was Weißweine auch sehr verschlossen zeigen kann, ist eine zu tiefe Temperatur. 6° C macht den Wein völlig "dicht", läßt nichts an Frucht und Aroma frei. Ich selber serviere zu Hause keinen Weißen unter 10° C, auch im heißen Sommer nicht. Für mich sind die Aromen darunter einfach zu verschlossen.

Ein paar Erklärungen am Beispiel von Weinen vom

Weingut DR. BÜRKLIN-WOLF, Wachenheim / Pfalz

die auch sehr gerne als Empfehlungen für die Weine verstanden werden dürfen !

2018 Dr. Bürklin-Wolf Weißburgunder trocken 10,80 Euro

2018 Dr. Bürklin-Wolf Riesling trocken 11,80 Euro

Der **Guts-Riesling** lebt von seiner Frische - und auch Unkompliziertheit. Obwohl er von sehr guter Qualität ist, soll er auch ganz einfach Spaß machen und ist unkompliziert (in Wirklichkeit haben ja **biodynamisch** erzeugte Weine immer eine gute Spannung !). Also wird hier nicht dekantiert. Dem **Weißburgunder** würde es nicht schaden - er ist jung und hat eine gute Struktur. Aber der Zugewinn wäre gering. Also aufschrauben und genießen !

Das sieht bei den **Ortsweinen** schon ganz anders aus. Trotz des gehobenern Lesegutes und des längeren Ausbaus in großen Holzfässern tut ihnen Flaschenreife gut - oder eben Dekantieren. Mir hat letztlich ein Kunde gesagt : "Sie haben Recht, die zweite Hälfte der (unkaraffierten) Flasche schmeckte viel besser." Ein untrügliches Zeichen, daß der Sauerstoff beim Karaffieren den jungen Weinen guttut. Der **Wachenheimer** von den Basalt- und Kalkböden ist übrigens der mineralbetonte, kernigere Wein. Die Buntsandsteinanteile im Boden in Ruppertsberg lassen den **Ruppertsberger** fuchtiger auftreten, vielleicht mit mehr Fröhlichkeit in der Frucht, etwas zugewandter - bei gleicher Dichte und Konzentration, versteht sich.

2017 Ruppertsberger Riesling trocken 17,50 Euro

2017 Wachenheimer Riesling trocken 17,50 Euro

Die **Wachenheimer R-Version** bleibt sogar zwei fast Jahre im großen Holzfaß. Der 2016er wurde am 17. Juli 2019 abgefüllt. Es ist ein gehaltvoller Wein aus sehr gutem Traubenmaterial - sonst hätte er das lange Faßlager nicht mit Gewinn überstanden - und ja eben der langen Faßreife. Und doch wirkt er noch total jung und verschlossen. Trotzdem würde er sich freuen, wenn Sie ihn zum Genuß öffnen würden - und dann ein Stündchen dekantieren.

Und wohin mit der Karaffe für das Stündchen oder überhaupt während des Genießens ? Na, ab in den Kühlschrank, der ja nicht so kalt eingestellt ist !

2016 Wachenheimer Riesling »R« trocken 22,50 Euro

Übrigens finden Sie die Lagenweine und viele Infos über Bürklin-Wolf in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 10 (in der gedruckten Weinliste abweichende Seitenzahl).

So, und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß mit der neuen Erkenntnis (wenn sie denn für Sie wirklich neu ist). Und wenn Sie tatsächlich keine Lust haben, Ihren Wein zu dekantieren, genießen Sie ihn eben wie gewohnt !

Genußvolle Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.