

erstellt: 19.03.2017

35 Jahre? Kein Problem für manchen Wein

O-Ton: Ernst Büscher, Pressesprecher Deutsches Weininstitut GmbH, 55294 Bodenheim

Länge: 4:57 (5 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Weine aus dem Supermarkt überleben nach dem Kauf meist die nächste Woche nicht. Doch gute Weine mit den richtigen Eigenschaften schreien gerade danach, lange gelagert zu werden. Sie sind nach 10 oder 20, sogar nach 30 oder 40 Jahren perfekt. Welche Weine eignen sich dafür? Das haben wir das Deutsche Weininstitut gefragt.

Büscher antwortet auf folgende Fragen:

1. Lässt sich pauschal überhaupt sagen, welche Weine sich lange lagern lassen, welche das vertragen?
2. Beim Rotwein ist ja die Fähigkeit des Barolos zum Reifen legendär. Sollte er schon so kräftig sein?
3. Der Spätburgunder, der war ja 8 Jahre alt. Ist das schon die Grenze oder kann man da noch ein paar Jahre drauf packen?
4. Sollte man so alten Wein richtig alleine wirken lassen oder passt der auch noch gut zum Essen?
5. Dass Naturkork das lange Lagern verträgt, das ist ja erprobt und bewiesen. Wie sieht es denn mit den noch recht jungen Entwicklungen der Kunstkorken oder Schraubverschlüssen aus? Halten die das auch aus oder sollte ich da irgendwann neu verkorken?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein_17_DWI_Welche_Weine_koennen_lange_liegen_OTN.mp3