

WIE LANGE KANN MAN WEINE LAGERN?

Wein hat kein Ablaufdatum, er ist immer wieder eine Überraschung :)

GENERELL SPIELEN MEHRERE KOMPONENTEN EINE ROLLE

- Bodenbeschaffenheit – Ein guter Weingartenboden sollte eher mager, mittel- bis tiefgründig, gut durchlüftet, wasserdurchlässig und nicht verdichtet, gehaltvoll aber nicht zu fett, nicht zu humusreich aber reich an mineralischen Komponenten sein.
- Säuregehalt – Fruchtigkeit und Säure sind Markenzeichen für die Weststeiermark. Für die langfristige Haltbarkeit von Schilcher und unseren Weißweine sehr wichtig!
- Zuckergehalt – Bei Spätlesen, Schnürlwein, TBA, Ausbruch und Eiswein ist der hohe Zuckergehalt (auch wenn der Alkoholgehalt niedriger ist) ein Garant für Haltbarkeit über viele Jahre.
- Alkoholgehalt – Alkohol als Konservierungsmittel macht den Wein ebenfalls lange haltbar, da er Bakterien abtötet. Je höher der Alkoholgehalt, desto höher auch seine antibakterielle Wirkung. Bei guter Traubenreife können aber auch Weine mit niedrigerem Alkohol, trockenem Ausbau und rassischer Säure ein beachtliches Lagerpotenzial haben.
- Tanningehalt – Auch Tannine/Gerbstoffe sind für die Haltbarkeit wichtig. Im Frühjahr des Ernte-Folgejahres für empfindliche Gaumen als bitter deklariert, verhilft er dem Wein zu längerer „Lebensdauer“. Bei Rotweinen ist es eine Selbstverständlichkeit – eine lange Reifung vor der Füllung ist von Vorteil.
- Sulfite/Schwefel – Wein bildet bei der Gärung Schwefel und es wird ihm nach der Gärung/vor der Füllung noch zugefügt. Schwefel macht den Wein länger tinkfreudig und verzögert die „Alterung“.

BEI SCHILCHER; je nach ausbauweiße würden wir empfehlen:

Wer Schilcher als klassischen Schilcher liebt, die rassige Säure und die Frische spüren möchte sollte im Frühjahr des Ernte-Folgejahres auf die ersten Füllungen zurückgreifen.

Wer Schilcher als reifen, runden Begleiter wählt, kann ohne weiteres ein, zwei, drei Jahre Freude daran haben. Es werden sehr oft ältere Jahrgänge gewünscht.

Die Farbe ist ein Thema – er bekommt durch Lichteinfluss und zu warmer Lagerung eine bräunliche Farbe – ist aber **kein** Zeichen dafür, dass er verdorben ist.

Darum bitte auf die Lagerung achten. unsere Empfehlung: Mit Korken liegend lagern (um den Kork feucht zu halten) hat der Wein Schraubverschluss, dann bitte stehend lagern (um der Luft so wenig Oberfläche als möglich zu bieten). sehr Dunkel lagern (wenn der Raum hell ist, am besten im Karton belassen), zwischen 4 – 16 Grad lagern (konstante Temperatur wird empfohlen).

BEI WEIßWEIN

Man kann ohne weiteres ein, zwei, drei Jahre Freude daran haben. Es werden sehr oft ältere Jahrgänge gewünscht.

Lagerempfehlung: Mit Korken liegend lagern (um den Kork feucht zu halten) hat der Wein Schraubverschluss, dann bitte stehend lagern (um der Luft so wenig Oberfläche als möglich zu bieten). sehr Dunkel lagern (wenn der Raum hell ist, am besten im Karton belassen), zwischen 4 – 16 Grad lagern (konstante Temperatur wird empfohlen).

BEI ROTWEIN

Unsere Rotweine bekommen eine besondere Lagerung im Holzfass und haben lange Zeit zum Reifen - Für Harmonie und Lagerfähigkeit. Wenn sie nach zwei, drei, vier Jahren in die Flasche kommen, haben sie sehr langes Lagerpotenzial – der Älteste lagert 30 Jahre ☺.

Lagerempfehlung: Mit Korken liegend lagern (um den Kork feucht zu halten). Hat der Wein Schraubverschluss, dann bitte stehend lagern (um der Luft so wenig Oberfläche wie möglich zu bieten). Sehr dunkel lagern (wenn der Raum hell ist, am besten im Karton lassen), zwischen 4 – 16 Grad lagern (konstante Temperatur wird empfohlen).

BEI SÜß-PRÄDIKATSWEIN

lange, lange, sehr lange haltbar ☺ – der Älteste lagert 28 Jahre alt.

EIN TRINKGEFÄß, SOBALD ES LEER, MACHT KEINE RECHTE FREUDE MEHR! [Wilhelm Busch]