

Haltbarkeit in Jahren

Die Altersfähigkeit von Weinen wird von mehreren Faktoren beeinflusst. Lage und Boden (Terroir), Traubensorte und die Wetterbedingungen des Weinjahres entscheiden über Zucker-, Gerbstoff- (Tannin), Polyphenol-, Säure- und Alkoholgehalt. Der Winzer durch qualitätsbewusste Arbeit in Rebberg und Keller und durch die Verwendung eines erstklassigen Korkens oder Verschlusses. Im privaten Weinkeller sind es Temperatur, Luftfeuchtigkeit und die allgemeinen Lagerbedingungen, die über die Haltbarkeit entscheiden. Genannt sind maximale \emptyset -Werte ab Erntejahrgang. Achtung: * Diese Weine, meistens ohne Altersangabe, sind gelagert und trinkfertig, wenn sie in den Handel kommen, eine weitere Lagerung bringt keine Qualitätsverbesserung – im Gegenteil. Die Haltbarkeit von Weinen wird generell überschätzt, zudem tendieren die meisten Winzer dazu, trinkfertige Weine auf den Markt zu bringen, die innerhalb von ein bis zwei Jahren ausgetrunken werden sollten.

Weissweine

süß

Prosecco
Asti spumante

Dessertschaumweine

Banuyls

Gespritete Weine

Sherry Pedro Jimenez*

trocken

Leichte Schaumweine

Leichte Weissweine

Schaumweine, Champagner*

Chablis, Riesling

Sherry Fino und Amontillado*

Spätlesen, Auslesen

Pinot gris /Elsass), Pouilly Fume

Bordeaux weiss

Kalifornische Weisse

Eisweine

Rieslinge

Beerenauslesen

Sauternes

Körperreiche Weissweine

Edle Burgunder

Jahrgangschampagner

bis Jahre

↓

↓

1

↓

2

↓

3

↓

4

↓

5

↓

6

↓

7

↓

8

↓

9

↓

10

↓

20

↓

50

und +

Rotweine

trocken

Roséweine

Provenceweine

Leichte Rotweine

Beaujolais

Chianti

Barbera

Kräfte Rotweine

Bordeaux

Vino nobile

Spanische Crianzas

Brunello

Kalifornische Rote

Bordeaux Cru

Rhôneweine

Rioja, Vega Sicilia

Tanninhaltige Rotweine

Barolo, Barbaresco

Bordeaux Grand Crus

süß

Ruby Ports*

Madeira*

Tawny Ports*

Gespritete Rotweine

Vintage Ports

Madeira Jahrgang