

Ideale Serviertemperaturen

	Weissweine	Grad °	Rotweine	
Zimmertemperatur →		21		
		20		
		19		
		18	Weinbrände	
	Cognac und Armagnac	17	Grosse alte Rotweine	
		16	Tanninbetonte Rotweine	
	Gespritzte süsse Weissweine	15	gespritzte Rotweine (Port)	tiefdunkles Bier
		14	Junge kräftige Rotweine	
	Dessertweine	13		
		12		
Ideale Kellertemperatur →	Grosse alte Weissweine	11	Junge leichte Rotweine	dunkles Bier
	Trockene Weissweine	10		
	Jahrgangschampagner	9		
	gespritzte trockene Weissweine, Champagner	8	Roséweine	
	Trockene Schaumweine	7	rote schäumende Weine	helles Bier
	Dessertschaumweine	6		Weissbier
Kühlschranktemperatur (Ø) →		5		
		4		
	Klare Destillate	3		
Eiskübeltemperatur (Ø) →		2		
		1		
		0		
		0		