



## Das richtige Weinglas für Zuhause

Weinliebhaber haben Sie sicher schon bemerkt, dass Weine in unterschiedlichen Gläsern auch ganz verschieden schmecken. Selbst Experten können einen Wein nicht richtig beurteilen, wenn er in einem ungeeigneten Glas serviert wird.

Das richtige Weinglas stellt immer die Funktionalität vor das Design. Ein Weinglas sollte

- aus farblosem, durchsichtigem Glas ohne Ornamentik sein
- dünnwandig sein, damit nicht die Temperatur des Glases die des Weins beeinflusst
- einen Stiel haben, da es sich dann leichter schwenken lässt und die Temperatur des Glases nicht den Wein beeinflusst
- ausreichendes Fassungsvermögen haben, damit sich die Aromen des Weins richtig entwickeln können (Weißweingläser werden maximal zur Hälfte gefüllt, Rotweingläser maximal zu einem Drittel)

Es ist kein unnötiger Schnickschnack, unterschiedliche Gläser für verschiedene Weintypen zu benutzen. Hochwertigen Weinen sollten Sie die Möglichkeit geben, sich von ihrer besten Seite zu zeigen:

- Junger, säurereicher Weißwein braucht ein eiförmiges Glas, das am oberen Rand ausgeleitet ist. Dadurch trifft der Wein auf den vorderen Teil der Zunge, wo die Rezeptoren für süß sitzen. Die markante Säure wird erst später wahrgenommen und fällt dadurch nicht so sehr ins Gewicht.
- Alte und/oder kräftige Weißweine kommen in einem bauchigen, apfelförmigen Glas am besten zur Geltung. Der Wein muss praktisch aus dem Glas gesaugt werden und trifft auf die Zungenmitte, wo sauer und salzig vor süß registriert werden. Die feinen vielschichtigen Geruchsnoten können sich in einem bauchigen Glas am besten entwickeln.
- Leichte Rotweine sind in einem bauchigen, birnenförmigen Glas mittlerer Größe mit einem größeren Duftkamin am besten aufgehoben. Ihre Geruchsnoten sind für ein großes Glas meist nicht vielschichtig bzw. entwickelt genug.
- Kräftige Rotweine mit kräftigen Tanninen entfalten ihre feinen Geruchsaromen am besten in großen, birnenförmigen Gläsern. Beim Trinken aus einem großen Glas trifft der Wein zuerst auf den vorderen Teil der Zunge, der manchmal etwas bitteren Geschmack des Tannins fällt weniger ins Gewicht.

- Burgunder sowie Barolo und Barbaresco bevorzugen ein breites, sehr bauchiges Glas zur bestmöglichen Entfaltung des Duftes. Auch hier wird die oft sehr kräftige Säure durch das Auftreffen des Weines auf dem vorderen Teil der Zunge gemildert. Manche Burgundergläser haben aus eben dem Grund eine Auslippung.
- Dessertweine werden in kleineren, apfelförmigen Gläsern mit hohem Duftkamin serviert.
- Schaumweine gehören in schlanke, hohe Gläser und keinesfalls in eine breite Schale.

Bitte sehen Sie diese Punkte als Richtlinien für erhöhten Weingenuss. Selbstverständlich hängt es auch von Ihrem persönlichen Geschmack ab, welches Glas Sie für den jeweiligen Wein benutzen. Probieren Sie doch einfach einmal Ihren Lieblingswein in verschiedenen Gläsern. Sie werden über die Unterschiede staunen!