



Zwei gute Gründe gibt es einen Wein zu dekantieren.

Erstens, um ihn von einem Depot zu trennen und zweitens, ihm über den Dekantiervorgang Sauerstoff zuzuführen.

Im ersten Fall gießt man sehr behutsam den Inhalt der Flasche in eine Karaffe bis die ersten Anzeichen des Depots an der Flaschenschulter zu sehen sind. Um diese besser erkennen zu können, hält man den Flaschenhals gegen eine Lichtquelle (Kerze, Lampe etc.). Bei sehr alten Jahrgängen sollte das Dekantieren erst kurz vor dem Genuss erfolgen, sonst zerbrechen sie an der momentan großen Sauerstoffzufuhr.

Im zweiten Fall dekantiert man auch ohne Depot, wenn man Rotwein im jugendlichen Stadium genießen möchte. Die Sauerstoffzufuhr bewirkt eine bessere Entwicklung des Weines und eventuelle verborgene Aroma- und Bukettstoffe kommen so besser zur Geltung.

Auch große, gehaltvolle Weißweine können dekantiert werden. Dafür nimmt man eher schlanke Karaffen und dekantiert nur kurze Zeit vor dem Genuss.

Wie mit vielen Dingen im Umgang mit Wein, bekommt man die richtige Zeitspanne zum Dekantieren und Genießen am besten mit der eigenen Erfahrung heraus.