

Die Lagerfähigkeit

Die Lagerfähigkeit eines Weines wird von vielen Faktoren bestimmt.

Gute Voraussetzungen für eine längere Lagerung ohne Qualitätsverluste bieten Weine mit ausreichendem **Extrakt-, Alkohol- und Säuregehalt**. Spezielle Indikatoren dafür sind neben dem Alkoholgehalt die Inhaltsstoffe Säure, Zucker und Gerbstoffe (Tannin).

Ein weiteres Indiz für eine optimale Reifeentwicklung ist die **Flaschengröße**. In kleinen Flaschen vollzieht sich die Reife schneller als in größeren Flaschen wie Magnum- oder Doppelmagnum-Flaschen.

Die entscheidenden Kriterien für die langfristige Flaschenlagerung sind **Temperatur** und **Luftfeuchtigkeit**. Die ideale Temperatur zur Weinlagerung liegt bei 13° Celsius. Optimal für eine lange Lagerung ist also eine niedrige Temperatur mit möglichst geringen Schwankungen.

Der Idealwert für die Luftfeuchtigkeit liegt bei 60%. In deutlich feuchteren Räumen kann sich Schimmel am Korken bilden. Bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit besteht dagegen die Gefahr, dass die Korken austrocknen und brüchig werden.

Außerdem sollten die Weine möglichst in einer **geruchsneutralen** und **erschütterungsfreien** Atmosphäre lagern.