



AUGUST ESER

RHEINGAU

Das Winzer-ABC

D Dekantieren

Es gibt grundsätzlich unterschiedliche Meinungen zum Dekantieren, aber erstmal beschäftigen wir uns mit dem Hintergrund:

Die Bezeichnung kommt aus dem Französischen (décanter = umfüllen, ausfällen, absetzen) und bedeutet das Abtrennen von sich abgesetzten Rückständen in einer Weinflasche.

Diese Stoffe entstehen bei der Reifung auf der Flasche, indem sich Inhaltstoffe verbinden und dadurch nicht mehr in der Schwebelage gehalten werden und ausfallen.

Weinstein ist ein solcher Fall, die ist die ausgefallene Weinsäure, die im Laufe der Reifung kristallisiert.

Des Weiteren, was man vor allem beim Rotwein kennt: die Ausfällungen (Polymerisierung) von Gerb- und Farbstoffen, aber auch abgestorbene Hefen. Dieses „Depot“ auf dem Flaschenboden trennt man durch vorsichtiges Ausgießen in einen Dekanter ab.

Ein Grund zum Dekantieren ist also das Abtrennen von „Feststoffen“ vom Wein, aber dabei kommt der Wein auch mit Sauerstoff in Berührung. Sauerstoff ist unser Freund, aber auch Feind in der Weinbereitung.

Im Moststadium und in der Holzfassreife hilft uns der Sauerstoff in der Reifung des Weines. Auf der Flasche aber, möchten wir keinen Sauerstoff. Die Aromen und der Geschmack müssen auf der Flasche luftdicht geschützt sein. Kommt der Wein dann ins Glas oder den Dekanter „bricht“ der Sauerstoff die Aromen auf und wir können sie riechen und schmecken.

So hilft dieser Sauerstoff bei älteren Weinen oder welchen mit einem hohen Tanningehalt, sie angenehmer zu machen.

Über das Dekantieren streiten sich etwas die Geister:

1. „Der Wein muss atmen“: Richtig, da kann das Dekantieren helfen, jedoch bitte nur kurz vor dem Genuss, sonst wird der Wein oxidativ und „verrieht“
2. „Dekantieren hat keine Bedeutung“: Sicherlich kommen viele große Weine ohne das aus. Wir dekantieren sehr selten. Wenn dann einen alten Rotwein, wegen des Depots.
3. „Dekantieren ist schädlich und schadet der Qualität“: Ja, zu viel Oxidation lässt den Wein schneller altern, aber zur Abtrennung des Depots kurz vor dem Trinken steht nichts im Wege.

Die Wahrheit liegt, wie immer dazwischen. Probieren Sie es doch am besten mal aus mit dem selben Wein direkt aus der Flasche und dekantiert. Der Aromenwechsel kann bei beiden verblüffend sein.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032,
www.eser-wein.de

