



WEINBIET

Hinweise zur Depotbildung in Wein

Manche Weinjahrgänge neigen dazu, nach einer gewissen Lagerzeit auf der Flasche, ein „Depot“ zu bilden. Dies kommt bei Weißwein nahezu nicht vor, sondern ist eher bei Rotwein zu finden, da dabei Farbstoffe eine große Rolle spielen.

In sehr guten Jahrgängen (viele Sonnenscheinstunden, optimale Wasserzufuhr) lagern Reben sehr viel Farbe in den Beeren ein. Die Weine sind meist dunkelrot bis schwarz. Die Farbstoffe liegen zu Beginn der Reife gelöst vor und sind nicht als „Feststoff“ zu erkennen. Mit längerer Reifezeit oxidieren Farbstoffe mit den vorhandenen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure) im Wein. Dabei wird Sauerstoff nicht nur durch einen Naturkork aufgenommen, auch durch einen Drehverschluss gelangt Sauerstoff in den Wein. Durch diese Oxidation verbinden sich kleine, unsichtbare Farbmoleküle untereinander und mit Säuremolekülen. Irgendwann ist der Sättigungsgrad erreicht, d.h. sie haben eine gewisse „Größe“ erreicht und werden sichtbar. Durch ihre Größe und ihr Gewicht, setzen sie sich auf dem Flaschenboden als Depot ab. Dieses Depot kann „schmierig“ sein, aber auch kleine bis größere Weinsteinkristalle enthalten.

Alle Weine werden vor der Abfüllung filtriert. Die Bildung eines Depots tritt aber erst während der Flaschenlagerung ein. Um gereiften Wein mit Depot optimal genießen zu können, sollte man ihn in eine Karaffe dekantieren. Dadurch hat man 2 positive Effekte. Ein eventuelles Depot kann in der Flasche zurückgehalten werden. Zweitens erhält der Rotwein etwas Sauerstoff zum „Atmen“. Dadurch entfalten sich die Aromen besser und man kann den Wein so auch optimal an die Raumtemperatur anpassen.