

LAGERFÄHIGE WEINE

99 Prozent aller Weine, die Sie im Regal Ihres Weinhändlers finden, sind sofort oder innerhalb eines Jahres trinkreif.

Falls Sie einen der auf der folgenden Seite aufgeführten Weine kaufen, ist es vorteilhaft, auf den Jahrgang zu achten. Denn diese Weine brauchen, grob gesagt, min-

destens fünf Jahre, bis sie ihr volles Potenzial entfalten können. Es handelt sich um Weine, die intensive Tannine und eine gute Säure aufweisen. Oft haben sie 13 Volumenprozent Alkohol oder mehr und zeichnen sich durch einen eher kräftigen Körper aus. Ich nenne diese Weine nach ihren Anfangsbuchstaben liebevoll die B-Weine.

- **Barolo:** ab 15 bis 20 Jahre +
- **Barbaresco:** ab 15 bis 20 Jahre +
- **Bordeaux:** ab 20 bis 25 Jahre +
- **Brunello:** ab 15 bis 25 Jahre +
- **Burgund:** ab 12 bis 15 Jahre +
- Auch Weine aus den Gebieten **Rioja** und **Ribera del Duero** (beide 20 Jahre oder mehr) sowie **Napa Valley** (12 bis 25 Jahre oder mehr) verfügen über ein großes Reifepotenzial. (Schade, beginnen die Namen dieser Anbauggebiete nicht auch mit B.)

Dabei ist allerdings anzumerken, dass nur Spitzenweine der besten Jahrgänge von Top-Produzenten mit herausragendem Terroir das versteckte Talent der jahrzehntelangen Lagerfähigkeit besitzen. Mit der Zeit integrieren sich die Tannine und die Säure in den Wein. Die Weine wirken schließlich insgesamt runder und geschmeidiger, zugleich aber mit komplexen erdigen, würzigen, teilweise animalischen Aromen.

Auch Weißweine kann man lagern: Gereifte Weißweine gewinnen an Komplexität. Zum Beispiel entwickelt Chardonnay nussige Aromen und Rieslinge feine Petrolnoten (im positiven Sinn).

- **Chardonnay** aus dem Burgund
- **Grüner Veltliner**
- Säurebetonte **Rieslinge** (vor allem die lieblicheren Rieslinge)
- **Süßweine**

Gut zu wissen:

Für Investoren: Nicht alle lagerfähigen Weine gewinnen mit den Jahren an Wert. Der Jahrgang ist ausschlaggebend. Bitten Sie Ihren Fachhändler um Rat.

Falls kein Weinkeller vorhanden ist, tut es ein dunkler, kühler Ort auch. Vermeiden Sie Licht, Wärme und große Temperaturunterschiede.

WEINKELLER FÜR HARTGESOTTENE

