



# NORDCAP WEINPROGRAMM

## Perfekte Lagerung für vollen Weingenuss

Wein ist ein lebendiges und empfindliches Produkt, das sorgfältige Lagerung verlangt, um die besten Bedingungen für seine Reife und Entwicklung sicherzustellen.

### TEMPERATUR

Die optimale Lagertemperatur für Wein liegt bei zirka 10 °C bis 14 °C – und zwar konstant, das ist wichtig.

### LUFTFEUCHTIGKEIT

Ein Feuchtigkeitsniveau zwischen 50 bis 75% ist wichtig für die Dichtheit des Korkstopfens und somit für seine Fähigkeit, Luft vom Wein fernzuhalten.

### DUNKELHEIT

Die Flasche selbst schützt nicht ausreichend vor direktem Sonnenlicht. Vor allem ultraviolettes Licht kann dem Wein jedoch schaden. Darum sollte Wein dunkel gelagert werden.

### VIBRATIONEN

Häufige Vibrationen stören den biochemischen Entwicklungsprozess des Weins. Meist sind Vibrationen daran schuld, wenn die besten Weine ihren Entwicklungshöhepunkt nicht erreichen.

### BELÜFTUNG

Ständige Luftzirkulation und Frischluftzufuhr sind entscheidend, um die Entwicklung von unangenehmen Gerüchen, Fäulnis und Schimmel zu vermeiden.

## EMPFOHLENE SERVIERTEMPORATUREN FÜR DEN PERFEKTEN WEINGENUSS

8-9 °C	leichte Weißweine und moussierende Weine z.B. süße, weiße Dessertweine
9-12 °C	Fino Sherry
10-11 °C	schwere Weißweine und moussierende Weine z.B. Champagner, Cremant, Cava
12-13 °C	vollmundige Weißweine z.B. Chardonnay, Bourgogne, Jahrgangschampagner und Dessertweine wie Sauternes und Eiswein
14 °C	Portwein
14-15 °C	leichte junge Rotweine z.B. Beaujolais, gewöhnlicher Pinot Noir
16-17 °C	junge gehaltvolle Rotweine z.B. Bourgogne, Saint Emilion, Pomerol, Chianti, Barbaresco
18-19 °C	schwere, vollmundige und reife Rotweine z.B. Rhône-Weine, Bordeaux Grand Cru Classé, Barolo, Rioja Gran Reserva