



Kellertemperatur

Möglichst konstante Temperatur

Die Temperatur soll nicht unter 5 Grad fallen und nicht über 15 bis höchstens 17 Grad steigen, und diese tolerierbaren Schwankungen sollen langsam vor sich gehen, wie der Wechsel der Jahreszeiten. Was geschieht, wenn der Keller ständig zu kühl ist? Zum einen altert der Wein langsamer, was kein Nachteil sein muss. Zum anderen scheidet er möglicherweise Weinstein, d.h. kristallisierte Weinsäure, aus, was den Weingeschmack höchstens unwesentlich verändert.

Ein zu warmer Keller hingegen lässt den Wein rascher altern, was namentlich bei leichteren Weissweinen unerwünscht ist. Viele von ihnen munden am besten, solange sie jung, frisch und spritzig sind.

Luftfeuchtigkeit

Als ideal für die Weinlagerung erweist sich eine relative Luftfeuchtigkeit von 70%. Sie sollte möglichst konstant bei diesem Wert verharren und nie für längere Zeit unter 50% fallen oder über 80% steigen.

Wein ist ein lebendiges Produkt, Wein atmet. Darum darf im Weinkeller keine dicke Luft herrschen. Sie könnte den Wein muffig und dumpf machen. Ein Schacht oder Oberlicht muss für die nötige Frischluftzufuhr sorgen.

Lichtverhältnisse

Kein Tageslicht

Weinflaschen sind "lichtscheue Gebinde". Die UV-Strahlen des Sonnenlichts schaden dem Wein - aber auch das grelle Licht von Neonröhren.

