

Aus Liebe zum Wein

Viel Arbeit und Sorgfalt, Mühe und auch Liebe ist notwendig, um erst einmal Trauben zu produzieren, diese im Keller zu einem perfekten Wein zu veredeln..... um ihn dann dem Risiko der negativen Beeinflussung durch Naturkork auszusetzen.

Nachdem die Fehlerquote bei Naturkork immer höher steigt, wollen wir **nicht mehr** der Willkür des "Naturkorkens" ausgesetzt sein. Einen weiteren Effekt ist die vorzeitige Oxidation, bzw. die Vernichtung von brillanten Fruchtaromen.

Das ist für unsere Weine nicht mehr vertretbar.

Mehr und mehr setzen sich Alternativen zum Kork als Flaschenverschluss für Weine durch.

Insbesondere der Schraubverschluss ist viel besser als sein Ruf und bietet eine ganze Reihe von Vorteilen gegenüber dem Kork, aber auch gegenüber anderen Verschlüssen. Selbst sehr hoch dotierte Weingüter setzen mehr und mehr bei ihren hochwertigen Weinen auf Schraubverschluss.

Grund genug, die Vorteile einmal näher zu erläutern:

Vorteil Nr 1:

Kein »korkiger« Wein mehr. Es ist unbestritten, daß rund 10% aller Weine korkig sind. Viele Konsumenten merken gar nicht, dass ihr Wein einen Fehler hat, sondern denken, dass der Wein einfach nicht schmeckt. Bei welchem anderen Produkt würden wir Verbraucher eine Fehlerquote von bis zu 10% oder mehr tolerieren? Mit dem Schraubverschluss ist das Thema Kork für immer erledigt. Der Wein schmeckt so, wie vom Winzer gewünscht und die Kunden erhalten fehlerfreie Ware für ihr Geld.

Vorteil Nr 2:

Einfachere Lagerung zuhause. Nur die wenigsten von uns verfügen über einen Weinkeller, in dem das ganze Jahr über eine konstante Temperatur und eine konstante Luftfeuchtigkeit herrscht. Beides ist aber unverzichtbar, wenn man Weine mit Korkverschluss länger lagern möchte. Mit Schraubverschluss beeinflussen weder mäßige Temperaturschwankungen die Entwicklung des Weines noch kann der Schraubverschluss durch zu geringe Luftfeuchtigkeit austrocknen. Es besteht auch keine Notwendigkeit, den Wein liegend zu Lagern.

Vorteil Nr. 3:

Der Wein schmeckt besser. Viele renommierte Winzer in Frankreich und auch in Übersee haben bereits vor mehr als 30 Jahren begonnen, Weine in Flaschen mit Schraubverschlüssen abzufüllen und für Testzwecke zu lagern. Eine Vielzahl von Blindverkostungen mit diesen Weinen hat eine **sensationelle Erkenntnis** gebracht: Sowohl rote, als auch weiße Weine, die bis zu 10 Jahre gelagert worden sind, schneiden in den Blindverkostungen zu fast 100% besser ab, als die gleichen Weine mit Korkverschluss. Für Weine, die wesentlich länger als 10 Jahre gelagert wurden, deuten sich ähnliche Ergebnisse an.

Vorteil Nr. 4:

Der Wein kann nicht mehr oxidieren. Da Kork ein Naturprodukt ist, ist kein Kork wie der andere. Deshalb lassen verschiedene Korke verschieden viel Luft in die Weinflasche eindringen. Das Resultat ist unter Umständen ein oxidiertes und damit ungenießbarer Wein.

Mit Schraubverschlüssen ausgestattete Weine kennen praktisch keine Oxidation. Das bedeutet für den Weinfreund auch nach Jahren der Lagerung noch ungetrübten Genuss.

Vorteil Nr. 5:

Keine Enttäuschungen mehr Stellen Sie sich vor, Sie öffnen zu einem besonderen Anlass eine besondere Flasche und stellen fest, dass der Wein korkig oder oxidiert ist. Natürlich können Sie die Flasche am nächsten Tag zu Ihrem Weinhändler zurückbringen und Ersatz verlangen. Den Verlust des besonderen Moments kann Ihnen jedoch niemand ersetzen. Bei Weinen mit Schraubverschluss können Sie sicher sein, dass der Wein hält, was er verspricht.

Für Freunde guter Weine ist der Schraubverschluss deshalb die beste Alternative für ungetrübten Weingenuss.