

http://www.faz.net/-hrx-870ft

FAZJOB.NET LEBENSWEGE SCHULE

FAZ.NET

F.A.Z.-E-PAPER

Anmelden **Abo** Newsletter Mehr

F.A.S.-E-PAPER

HERAUSGEGEBEN VON WERNER D'INKA, JÜRGEN KAUBE, BERTHOLD KOHLER, HOLGER STELTZNER

F.A.Z.-Sonderseite
IAA
er Allgemeine
stil

Frankfurt 16°

Mittwoch, 23.
September 2015

VIDEO

THEMEN

BLOGS

ARCHIV

[POLITIK](#) [WIRTSCHAFT](#) [FINANZEN](#) [TECHNOLOGIE](#) [SPORT](#) [GESellschaft](#) [STIL](#) [TECHNIK & MOTOR](#) [WISSEN](#) [REISE](#)
[Home](#) [Stil](#) [Essen & Trinken](#) [Kann man Weinflaschen im Gefrierschrank kühlen?](#)
[BERUF & CHANCE](#) [RHEIN-MAIN](#)

Reiner Wein

Weinflaschen im Gefrierschrank kühlen?

Es ist Sommer, der Wein ist warm und eine Frage kommt auf: Dürfen Weinflaschen kurz in den Gefrierschrank? Unser Wein-Guru erklärt, ob das gutgeht und stellt dabei einige erstaunliche Dinge fest.

27.08.2015, von STUART PIGOTT



© DPA

Weinflaschen im Gefrierfach: Ja oder Nein, das ist hier die Frage.

In Deutschland ist die Angst beim Thema Wein so weit verbreitet, dass es oft lange dauert, bis die wichtigsten Fragen überhaupt gestellt werden. Erst nach den Hitzewellen dieses Sommer traute sich jemand zu fragen, ob man Weinflaschen in die Tiefkühltruhe packen kann, um sie schnell herunterzukühlen. Die Antwort auf diese simple Frage ist ein simples „Ja“. Das ist mit Wein genauso möglich wie mit Bier- oder Mineralwasserflaschen. Abhängig von der

Ausgangstemperatur, genügen 20 bis 30 Minuten in der eisigen Kälte, um eine Weinflasche auf normale Serviertemperatur zu bringen; bei den wesentlich dickwandigeren Champagner- oder Sektflaschen dauert es eher 30 bis 40 Minuten.

Trotzdem wird diese einfache Methode für spontanen kalten Trinkgenuss nur selten angewandt, weil die allermeisten Menschen befürchten, das „feine“ Produkt Wein sei im Gegensatz zum „robusten“ Bier oder Mineralwasser viel zu fragil, um den Kälteschock unbeschadet zu überstehen. Dies hat aber alles mit dem Image dieser Getränke zu tun und gar nichts mit Physik oder Chemie. Die übliche Serviertemperatur für Weißwein liegt bei etwa 10° Celsius (12° bis 13° für kräftige Weißweine), für Schaumweine um 8° Celsius, doch draußen an einem heißen Tag wird eine Weinflasche auch im Schatten ziemlich schnell warm. Deswegen macht es durchaus Sinn, die Flasche einige Grad zu kühl zum Tisch zu bringen. Wer ausreichend Platz dafür hat, kann auch die Weingläser 10 Minuten aufs Eis legen, bevor es hinaus auf die Terrasse, den Balkon oder den Garten geht. Unabhängig davon, wird der Wein im Glas wärmer.

Neue App

Frankfurter Allgemeine - Der Tag

Das neue Angebot für den klugen Überblick:
Die wichtigsten Nachrichten und Kommentare
der letzten 24 Stunden – aus der Redaktion
der F.A.Z.

Mehr erfahren



Eiswürfel im Weinglas sind keinesfalls verboten, aber natürlich wird der Geschmack des Weins dadurch etwas verdünnt. Allerdings wirkt sich das überraschenderweise weitaus weniger schlimm aus, als die meisten befürchten. Wissenschaftliche Untersuchungen im Geschmackslabor haben gezeigt, dass man Wein bis zu 30 Prozent mit Wasser verdünnen kann, bevor geschulte Gaumen das eindeutig erkennen, was mehr über den menschlichen Geschmack aussagt als über die Unfähigkeit der Fachleute. Wem das alles zu verwegen erscheint, dem sei ein Vorrat von Weinkühlmanschetten im Tiefkühler empfohlen. Sie sind fast so effektiv, wie die Flasche selbst ins Eis zu

legen, und halten den Wein lange kühl.

Mehr zum Thema

- Weine aus Amerika: Gruß aus der neuen Welt
- Nach Regenfällen: Winzer rechnen mit sehr gutem Weinjahrgang
- Das besondere Eis: Schmilzt langsam, kickt ganz gut

Das eigentliche Problem in puncto Wein und Tiefkühler liegt darin, dass man sie gelegentlich dort vergisst, so dass der Inhalt vollständig gefriert. Dadurch wird der Kork herausgedrückt

beziehungsweise ein anders gearteter Verschluss förmlich gesprengt, weil sich Wein beim Gefrieren ausdehnt. Wenn der Verschluss wider Erwarten hält, kommt es noch schlimmer, und die Flasche platzt. Dann ist alles wirklich hin, und die Mülltonne ruft. Erstaunlich ist dagegen, wie gut Wein das Halbgefrieren geschmacklich übersteht, wenn er wieder auf Trinktemperatur kommt. Das wollte auch ich nicht glauben - das Eis ruft.

Weinkühlmanschetten gibt es etwa von „Vacu Vin“, das Modell „Rapid Ice“ für 0.75 l-Flaschen kostet etwa 9 Euro, für Champagner und Sektflaschen etwa 13 Euro (z. B. von Amazon.de).

[Zur Homepage](#)

Quelle: F.A.S.

Hier können Sie die Rechte an diesem Artikel erwerben

Weitere Empfehlungen

Iran-Abkommen

Draußen Gezeter, drinnen Geschacher

Die Lobbyisten in Israel und Amerika, die das Iran-Abkommen verhindern wollen, sind gescheitert. Doch sie strecken noch nicht ihre Waffen. [Mehr](#) Von ANDREAS ROSS, WASHINGTON
10.09.2015, 07:01 Uhr | Politik



München

Sommer im April

Im Süden Deutschlands lockten Temperaturen bis 27 Grad Celsius zahlreiche Menschen ins Freie. Lange hält die Wärme laut Meteorologen allerdings nicht. [Mehr](#)
16.04.2015, 10:45 Uhr | Gesellschaft



Deutschland

Die moralische Nation

Europa benimmt sich grässlich in der Flüchtlingskrise. Deutschland hingegen zeigt echte Führungstärke. In der Flüchtlingsfrage folgt es nicht instrumenteller Berechnung, sondern Immanuel Kant. Ein



Gastbeitrag. [Mehr](#) Von GIANNIS VAROUFAKIS
13.09.2015, 16:03 Uhr | Feuilleton



Tote durch Hitzewelle

Hitzewelle in Pakistan

Seit Tagen herrschen im Süden Pakistans Temperaturen von mehr 45 Grad Celsius. Die Hitzewelle trifft das Land während des Ramadan. In der Fastenzeit dürfen gläubige Muslime zwischen Sonnen-Auf- und -Untergang weder Essen noch Trinken. In Karatschi, einer der größten Städte der Welt, spielen sich dramatische Szenen ab. [Mehr](#)
25.06.2015, 13:10 Uhr | Gesellschaft



Hautpigmente

Unser fragiler Schutz

Irgendwann im Verlauf der Evolution hat der Mensch seinen Pelz verloren. Und seine Haut wurde dunkel. Das half ihm, in der Savanne zu überleben. Aber warum hat die Menschheit heute ein so großes Spektrum an Hautfarben? [Mehr](#) Von SONJA KASTILAN
22.09.2015, 12:26 Uhr | Wissen



Frankfurter Allgemeine

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001 - 2015
Alle Rechte vorbehalten.