



WEINBIET

Was ist Weinstein?

Als Weinstein bezeichnet man Kristalle im Wein. Sie sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität - ganz im Gegenteil. Weinstein ist chemisch gesehen eine Verbindung zwischen Kalium, das in Spuren im Wein vorkommt und der reifen Weinsäure. Weinstein ist ein schwer lösliches Salz, das unter bestimmten Bedingungen, wie z. B. Kälte oder Reife aus dem Wein „ausgeschieden“, also sichtbar wird.

Woher kommt Weinstein?

Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern sie fallen aus - an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass. Weinstein hat keinen Einfluss auf die Qualität eines Weines. Aber es gibt trotzdem einen interessanten Zusammenhang: Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein. Je langsamer und länger die Gärung dauert, desto weniger Weinstein bildet sich im Fass und umso eher kann es später in der Flasche ausfallen. Weinstein in der Flasche ist also ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und des Kellermeisters und kommt in hohen Weinqualitäten häufiger vor.

„Altersweinstein“ – in reifen Weinen

Die "Edelsteine" des Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Schließlich sind sie ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, wertvollen Weinen, also bei Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Bei ihnen sind die Kristalle am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom "Altersweinstein", den man an den größeren Kristallen erkennt, die sich erst nach und nach bilden.



Welche Möglichkeiten gibt es, Weinstein in der Flasche zu vermeiden?

Wir wissen, dass Weinsteinausscheidungen unangenehm sein können und sind deshalb bemüht diese zu vermeiden. Weine die früh abgefüllt werden kühlen wir in einem Spezialtank für mehrere Tage auf -2 °C herunter und beschleunigen so die Weinsteinausscheidung bereits im Fass. Trotzdem lässt es sich nicht gänzlich ausschließen, dass es auch später auf der Flasche zu diesem natürlichen Prozess kommt.