

RATGEBER

Donnerstag, 30. Oktober 2014 von red - 10

Tipps für Weintrinker

Welcher Wein passt am besten zu welchem Gericht & mehr - Experten-Interview



© Bild: Thinkstock

JETZT LESEN

[Empfehlen](#) [Twittern](#) [g+](#)



OFFENE WORTE

Oliver Pocher: "Sabine Lisicki ist nicht meine Traumfrau"

In "Frühstück bei mir" sprach der Comedian ganz offen über seine Beziehung



Welcher Wein passt am besten zu welchem Gericht? Wie muss man Wein lagern? Und sollte man jeden Rotwein dekantieren? Der Winzer **Christof Höpler** verrät die wichtigsten Tipps für Weintrinker.

VEGA Gastronomiebedarf

Zubehör für Gastronomie & Hotel Mit unverbindlichem Musterservice.



NEWS.AT: Welchen Wein sollte ich jetzt kaufen?

Christof Höpler: Der ideale Herbstbegleiter ist etwa ein Blaufränkisch aus dem Jahr 2011. Generell gilt aber: Lassen Sie sich nicht zu viel hinein reden. Selbst kosten, genießen und eine gute Zeit haben - das ist mein Motto.

**UNTERWÄSCHE
VERGESSEN**

**"Reich und
Schön"-Star unten
ohne**

Schauspielerinnen Maitland Ward ist komplett nackt unter ihrem durchsichtigen Kleid



**ENTSCHEIDENDE WENDE
NEWS: Staatsanwalt glaubt an „Smoking Gun“ Im Fall Grasser**

Staatsanwalt meint, „Bestechungsgeld“ aus Post-Privatisierung nachweisen zu können



**ICON - SPONSORED
Franck Sorbier zeigt viel nackte Haut**

Empfohlen von

MEHR ZUM THEMA



**UNBEDINGT
AUSPROBIEREN!
Kreative Kürbisküche**

Die Austro-Kürbisexpertin Maria Wurzer teilt ihre genialsten Rezepte mit Ihnen

Schluss mit Schnarchen

Nudelsalat mit Rucola

Weinregal bei OTTO

ottoversand.at/Weinregal
Regale in allen Ausführungen finden Sie bei OTTO im Online-Shop!

NEWS.AT: Was passt gut zur Herbstküche?

Christof Höpler: Zu Kürbis passt am besten Chardonnay und Pinot Noir. Ideale Begleiter von Wildgerichten sind der K7 - das ist ein Cuvée aus Blaufränkisch, Syrah und Merlot - sowie ein St. Laurent. Zu Pilzen reicht man ein Gläschen Pinot Noir. Und auch hier gilt wieder: Lassen Sie sich nicht zu viel dreinreden. Was schmeckt, passt!

NEWS.AT: Wie lagere meine Weine am besten?

Christof Höpler: Idealerweise lagern Sie Ihren Wein bei einer konstanten Temperatur unter 20° C. Aber Achtung - die Flaschen sollten keiner Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Mit anderen Worten: Am besten liegen Sie in der Weinkiste.

NEWS.AT: Welchen Rotwein muss ich dekantieren?

Christof Höpler: Stets dekantieren sollte man tanninreiche Rotweine wie Merlot und Cabernet Sauvignon sowie reduktiv ausgebauten Weine, sprich jene, die wenig Sauerstoff ausgesetzt waren. Ein kleiner Tipp am Rande: Meist verraten die Rückenetikette der Flasche, ob man den Wein dekantieren muss.

NEWS.AT: Ab und bis wann ist welcher Wein trinkbar? Nicht dass eine Flasche im Keller schlecht wird!

Christof Höpler: Von jetzt an bis Mitte 2015 empfehlen sich die 2013er Weißweine, die "klassisch" ausgebaut sind, sprich im Stahltank gereift sind. Rot- und Süßweine sind etwas individueller zu betrachten. Hier gilt die Faustregel: Je mehr Alkohol, Tannin und Säure der Wein hat, desto länger kann er gelagert werden.

NEWS.AT: Ab wann gibt's den 2014er Wein?

Christof Höpler: Mitte Dezember sollten die ersten Weine fertig sein. Der Rosé vielleicht sogar schon zu Beginn des Monats.

NEWS.AT: Viele nutzen ein schönes Herbst-Wochenende, um "zum Wein" zu fahren. Ihr Tipp?



@ Christof Höpler
höplers
weinräume/T.
Ebruster

Christof Höpler: Immer eine kleine Reise wert ist der Besuch von Schloss Kapfenstein in der Südoststeiermark. Schön romantisch wird's, wenn Sie den Ausflug mit Dinner und Übernachtung kombinieren. Es empfiehlt sich auch ein Besuch des anliegenden Weinguts Winkler-Hermaden. Stets herzlich willkommen sind Sie natürlich auch in unseren Gefilden, den Weinräumen in Winden im Nordwesten des Neusiedlersees.

Christof Höpler besitzt ein Weingut in Breitenbrunn und die Weinsinneswelt "weinräume" in Winden beim Neusiedlersee.

Empfehlen **Twittern** **g+1**



NEUES AUS DEM NETZWERK