

7 WEINMYTHEN

WAS STIMMT WIRKLICH?



Ein kompakter Leitfaden für
Weinliebhaber, die wissen wollen,
was hinter den hartnäckigsten
Vorurteilen steckt.



VORWORT

Wein ist eines der **ältesten** und **vielschichtigsten** Getränke der Menschheit - und gleichzeitig eines der am meisten missverstandenen.

Über Jahrhunderte haben sich Regeln, Rituale und **Halbwahrheiten** angesammelt, die uns mehr verwirren als leiten.

Dieses eBook räumt mit sieben der **hartnäckigsten Weinmythen** auf.

Keine trockene Theorie, keine Snob-Attitüde - sondern **ehrliche Einordnung** mit Spass am Genuss.

Lass dich überraschen, hinterfrage alte Gewissheiten und trink einfach das, was dir schmeckt - nur informierter als vorher. Prost!

01

Mythos

JE TEURER DER WEIN,
DESTO BESSER DIE
QUALITÄT

Realität

Der Preis eines Weins hängt von vielen Faktoren ab, einschließlich **Marketing**, **Prestige der Marke**, **Lage und Produktionskosten**. Es gibt viele erschwingliche Weine, die exzellent schmecken.



Natürlich gibt es **Qualitätsunterschiede** - ein handgeernteter Grand Cru Burgund trägt seinen Preis aus gutem Grund. Doch im Alltag bedeutet ein **höherer Preis oft mehr Prestige** als mehr Genuss.

Viele hervorragende Winzer in Spanien, Portugal oder Süditalien produzieren ausgezeichnete Weine für unter 15 Euro.

Mythos

WEIN MIT SCHRAUBVERSCHLUSS IST MINDERWERTIG



02

Realität

Der Korken hat eine lange Geschichte und das Ritual des Öffnens der Weinflasche. Doch er hat auch Nachteile: Rund 3-5% aller **Korkenflaschen** leiden unter dem sogenannten **Korkton**, einem Schimmelpilzstoff, der den Wein muffig und ungenießbar macht.

Schraubverschlüsse schützen den Wein zuverlässig vor diesem Fehlton und lassen sehr **wenig Sauerstoff** ein - ideal für **frische Weiß- und Rosé-Weine**.

Selbst renommierte Weingebiete in Neuseeland, Australien und der Schweiz setzen seit Jahren auf Schraubverschluss.

Bei **langem Lagerungspotenzial** bleiben Korken allerdings nach wie vor die bevorzugte Wahl.



Mythos

JEDER WEIN WIRD MIT
DER ZEIT BESSER

03

Realität

Nur bestimmte Weine sind für eine **längere Lagerung** geeignet: Weine mit **hohen Tanninen** (Barolo, Bordeaux), **hoher Säure** (Riesling, Champagner) oder **hohem Zuckergehalt** (Sauternes, Portwein).

Mehr als 90% aller Weine sind dafür gemacht, innerhalb von **2-3 Jahren** getrunken zu werden. **Frische Weißweine, einfache Weine** - sie werden mit der Zeit **nicht besser, sondern flacher, fruchtvärmer und oxidiert**.

Mythos

ROTWEIN
GEHÖRT AUF
RAUMTEMPERATUR

WEISSWEIN
MUSS EISKALT
SERVIERT WERDEN



Realität

Die **Zimmertemperatur** von heute ist für **Rotwein** meist **zu warm**. Dieser Mythos stammt aus einer Zeit, als Zimmertemperatur noch 16-18°C bedeutete. Heute sind Wohnzimmer oft 22-24°C warm, und das ist für die meisten Rotweine zu heiss. Am besten bei **12-18°C** genießen.

Weißwein entfaltet seine Aromen und Geschmack bei einer Temperatur von etwa **8-12°C**, nicht bei Kühlschranktemperatur (ca. 4°C).

Eine praktische Faustregel:

Rotwein 20 Minuten vor dem Trinken kühl stellen, Weißwein 20 Minuten vor dem Trinken aus dem Kühlschrank nehmen.

04

Mythos

05

SCHWEFEL IM WEIN VERURSACHT KOPFSCHMERZEN



Realität

Schwefel wird fast allen Weinen beigegeben, da es die einzige Möglichkeit ist Weine langfristig vor **Oxidation** und unerwünschten **Mikroorganismen** zu schützen.

Der Kopfschmerz liegt eher an der getrunkenen **Alkoholmenge**.
Übermäßiger Alkoholkonsum dehydriert den Körper und blockiert den Sauerstoffaustausch im Gehirn.

Tipp: um Weinkater und Kopfschmerzen durch Dehydrierung vorzubeugen, trinke nach einem Glas Wein - ein Glas Wasser.

Mythos

ROTWEIN MUSS
IMMER ATMEN



Realität

Das Dekantieren hat seinen Sinn - aber nicht bei jedem Wein.

Junge, tanninreiche Weine wie ein Barolo, Brunello oder Cabernet Sauvignon profitieren davon, **eine Stunde** oder länger Luft zu schnappen.

Die Sauerstoffzufuhr rundet scharfe Tannine ab und öffnet das Aroma.

Doch **alte Weine** - etwa ein 20-jähriger Burgunder - sollten **nur kurz oder gar nicht** dekantiert werden. Ihr Bouquet ist fragil und kann sich innerhalb von Minuten verflüchtigen.

Leichte Rotweine wie Pinot Noir oder Beaujolais brauchen ebenfalls **keine stundenlange Belüftung**.

06

Mythos

WEISSWEIN PASST NUR
ZU FISCH UND ROTWEIN
NUR ZU FLEISCH



Realität

07

Diese Faustregel stammt aus einer Zeit, in der die Weinkultur noch weniger vielfältig war.

Natürlich gibt es eine gewisse Logik: Die Tannine im Rotwein können mit Jod und Meeresfrüchten eine metallische Note erzeugen. Und ein schwerer Barolo kann ein zartes Steinbutt-Filet erschlagen.

Ein **leichter Spätburgunder** harmoniert wunderbar mit **Lachs**. Ein **kräftiger Chardonnay** kann ein **Kalbsschnitzel** begleiten.

Entscheidend ist nicht die Farbe, sondern **Textur, Säure, Tannine und Intensität** - sowohl im Glas als auch auf dem Teller.

Die goldene Regel: Leicht zu Leicht, Kräftig zu Kräftig.

Danke fürs Lesen!

Wein ist ein endloses
Abenteuer. Jede Flasche
erzählt von Boden, Klima,
Handwerk und Geschichte.

Je mehr du weißt, desto mehr
kannst du genießen - aber das
Wichtigste bleibt:

Trink, was dir gefällt, mit
Menschen, die du magst!



Vino Twino



linktr.ee/vino_twino



[@vino_twino](https://www.instagram.com/vino_twino)



[@vino_twino](https://www.youtube.com/vino_twino)



facebook.com/vinotwino