

---

<b>Das richtige Weinglas</b>	<b>1</b>
<b>Reinigung des Weinglases</b>	<b>1</b>
<b>Füllmenge</b>	<b>2</b>
<b>Links zu den wichtigsten Weinglas Produzenten</b>	<b>2</b>

---

## Das richtige Weinglas

Trinken Sie Wein aus dem perfekten Glas für ein optimales Geschmackserlebnis.

Wie Weingläser den Geschmack des Weins beeinflussen.

Was macht ein perfektes Weinglas aus?

Die Kunst des Geniessens: Das perfekte Weinglas

Warum sind die richtigen Weingläser so wichtig? Weil sie den Geschmack und die Aromen jedes Weines verbessern können. Mit einem gut gewählten Glas können Sie den Wein geniessen, wie er sein sollte.

Eigentlich benötigt jeder Wein ein anderes Glas, um den maximalen Genuss zu erleben.

Schwerere Weine benötigen ein breiteres Glas, um mehr Sauerstoff aufzunehmen, um sich so besser zu empfinden. Leichtere Weine profitieren von schmalen Gläsern, da sie so eine intensivere Aromenfaltung ermöglichen. Weisswein bevorzugt schlankere Gläser mit einer schmalen Öffnung am oberen Ende des Glases, während Rotweine gerne in breiteren Gläsern serviert werden, damit der Duft nach oben steigt. Dessertweine hingegen sind am besten in kleineren Gläsern serviert, da sie sich ansonsten überdosiert und zu süß anfühlen können.

Weingläser gibt es fast wie Sand am Meer, in allen Formen, Grössen und Qualitäten. Die meisten grösseren Weinlieferanten haben ein Portfolio an verschiedenen Grössen und Typen. Lieferanten, wie Riedel, haben praktisch für jede Rebsorte ein eigenes Glas im Sortiment.

Für den begeisterten Weinneuling bietet das Universal Glas einen guten Einstieg. Aber da empfiehlt es sich auf Qualität zu achten. Meine Empfehlungen für ein Universal Glas sind das Zalto Denk'Art Universalglas, StandArt von Gabriel, Riedel Wine Friendly und das Spiegelau Definition Universal Glas. Neuerdings im Trend auch das Universalglas der Josephinenhütte Nr. 2, jedoch sehr fragil beim Waschvorgang und auch nicht ganz billig.

---

## Reinigung des Weinglases

Gläser sollten immer sorgfältig gespült werden. Die meisten Qualitäts-Weingläser sind spülmaschinenfest und überstehen bei richtiger Lage mindestens 1.000 Spülgänge, ohne nachweisbare Veränderung von Farbe, Glanz oder Klarheit. Sollten Sie doch auf eine Spülmaschinenwäsche tendieren, empfehle ich ihnen einen speziellen Einsatz für ihre Geschirrspülmaschine.

Jedoch für die Spitzen Gläser ist der Handwasch empfehlenswert und auch unumgänglich. Eine

Handwäsche ist die sinnvollere und schonende Art der Reinigung, jedoch muss darauf aufmerksam gemacht werden, dass die Wahrscheinlichkeit des Glasbruches wesentlich grösser ist. Da kann ich wirklich ein Lied davon singen! Es ist darauf zu achten, dass während der Reinigung das Glas nie am Stiel oder am Boden gehalten werden darf.

Für das Spühlen per Hand verwende ich wenn möglich nie Spülmittel, ausser bei Gläser, die schon lange nicht mehr in Gebrauch waren und viel Staub angesetzt haben.

Sollte sich ein Satz, Weinstein oder Kalk im Glas befinden, kann mit ein wenig weissem Essig und einer Zahnbürste Abhilfe schaffen.

Zur Trocknung verwende ich ein Mikrofasertuch, das dann sanft alle Wassertropfen verschwinden lässt und kaum einen Fremdgeruch hinterlässt. Für mich das Beste seit Jahren ist das von Riedel. Achten sie darauf, dass ihr Glas keine Fremdgerüche aufweist, Staub oder Reinigungsmittel.

Noch ein Tipp: Ich reinige die Gläser erst eine Stunde vor der Ankunft der Gäste oder kurz vor jeder Degustation. Auch schon nach einem halben Tag befinden sich Staubpartikel im Glas, die den Geschmack verändern.

---

### **Füllmenge**

Der Wein sollte nicht bis über den breitesten Durchmesser des Glases eingeschenkt werden, dies trifft etwa zu, wenn nicht mehr als ein Drittel eingeschenkt wird. Oft ist es sinnvoll, nur etwa ein Viertel des Glases zu füllen. Ausserdem hängt die Füllmenge auch vom Weinglas ab. Das "Riedel Burgunder Grand Cru" Glas fasst über einen Liter Inhalt, somit ist auch ein Viertel schon zu viel.

---

### **Links zu den wichtigsten Weinglas Produzenten**

<https://www.Riedel.com/de-ch>

<https://www.spiegelau.com/de/home/>

<https://josephinen.com/>

<https://www.zaltoglas.at/>

<https://www.gabriel-glas.com/>

<https://www.zwiesel-glas.com/>

<https://www.zieher-shop.de/>

---