

# LittlePITs – WineGUIDE

## Trinktemperaturen

### Tipps & Tricks

**Nichts beeinflusst den Genuss eines Weines mehr als die Temperatur!**

"Rotwein serviert man bei Zimmertemperatur"

Dieser Spruch ist ca. 100 Jahre alt, damals hatte man noch 17° Raumtemperatur! Auch viele weitere 'alte' Regeln bzgl. Korken, Dekantieren und ähnliches sind heute nicht mehr so haltbar, da sich die Verarbeitung/Herstellung, aber auch das verwendete Material inzwischen geändert hat!

#### Allgemeines

**Einen Rotwein aus dem Keller auf Trinktemperatur bringen? (=Chambrieren)**

--> Einfach die Flasche oder die Dekantierkaraffe in leicht angewärmtes Wasser stellen!

--> Dekantieren und in der Originalflasche servieren mit dem [Wine Breather Set von Menu](#).

#### Weißwein

**Einen Weißwein auf die Schnelle abkühlen? (=Frappieren)**

--> Sektkübel 50:50 mit Eis und kaltem Wasser füllen, ein bisschen Salz dazu und reinstellen!

--> "Rapid Ice" = Kühlmanschette aus der Kühltruhe über die Flasche ... voilà!

--> Dekantieren und kühlen mit dem [Cool Breather Set von Menu](#).

## Trinktemperaturen

Rote Trauben	15 °C	16 °C	17 °C	18 °C	19 °C	Weißer Trauben	6 °C	7 °C	8 °C	9 °C	10 °C	11 °C	12 °C	13 °C	14 °C
Barbera		x	x	x		Cava	x	x	x						
Barolo		x	x	x	x	Chardonnay				x	x	x	x	x	
Beaujolais	x	x	x			Gavi di Gavi		x	x	x					
Bordeaux	x	x	x	x	x	Moscato d'Asti	x	x							
Brunello			x	x	x	Pinot Grigio		x	x	x					
Cabernet Sauvignon			x	x	x	Pouilly FumÃ©			x	x	x	x			
Chianti	x	x	x			Rhne				x	x	x	x	x	x
Ctes du Rhne		x	x	x	x	Riesling				x	x	x	x		
Merlot			x	x	x	Sancerre			x	x	x				
Pinot Noir		x	x	x		Sauvignon Blanc			x	x	x	x			
Rioja	x	x	x			Silvaner		x	x	x					
Syrah / Shiraz			x	x	x	Vernaccia di S.Giminiano		x	x	x	x				
Trollinger	x	x				Burgunder, wei			x	x	x	x	x	x	
Valpolicella	x	x	x			Grau-/Weiburgunder o. Barrique	x	x	x	x	x				
Vintage Port			x	x	x	Grau-/Weiburgunder m. Barrique					x	x	x	x	
Zinfandel			x	x	x	Beerenauslese				x	x	x	x		
Zweigelt			x	x		Eiswein			x	x	x				
Burgunder	x	x	x	x		Gewurztraminer					x	x	x	x	x
Sptburgunder		x	x	x	x	Ros (kraftvoll)				x	x	x			
Sdfrankreich		x	x	x		Weiherbst, Ros	x	x	x						
Sditalien			x	x		Champagner	x	x	x	x	x				
						Prosecco	x	x	x						