

nicht bereits während der Gärung vollzogen hat, geschieht das während der Lagerzeit im Holzfass. Ein Rotwein kann für mehrere Monate oder Jahre im Holzfass gelagert werden. Bei preiswerten Rotweinen kommen Eichenholzchips zum Einsatz.

► **Schwefeln:** Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus wird der Rotwein meistens geschwefelt. Gerbstoffe haben wie Schwefel eine antioxidative Wirkung. Daher müssen Rotweine mit vielen Gerbstoffen nur wenig bis gar nicht an dieser Stelle der Herstellung geschwefelt werden. Erst kurz vor der Abfüllung wird den meisten Weinen ein kleiner Teil an Schwefel zugesetzt.

► **Abziehen des Weins:** Je nach Lagerzeit wird der Wein immer mal wieder von Fass zu Fass umgezogen. Während der Lagerzeit setzen sich Trubstoffe am Fassboden ab. Der klare Wein kann dann abgenommen werden. Das ist eine sehr schonende Methode, die am Ende des Ausbaus gegebenenfalls die Filtration überflüssig macht.

► **Blending:** Verschnitt verschiedener Fässer, Tanks und/oder Rebsorten.

► **Schönung:** Mithilfe von Hühnereiweiß oder anderen Stoffen werden Trubstoffe aus dem Wein entfernt. Das Eiweiß verbindet sich nicht mit dem Wein und verursacht keine Geschmacksveränderung. Es geht nur um das Schöne der Farbe.

► **Abfüllung und Ruhephase:** Der Rotwein wird auf Flaschen abgefüllt und verschlossen. Beim Rotwein kann die Ruhe- und Lagerzeit nach der Abfüllung vier Wochen überschreiten, ein Teil des Ausbaus sein und mehrere Monate dauern.

#### Der Ausbau im Holzfass

Holzfässer werden schon sehr lange für die Weinlagerung eingesetzt. In Deutschland werden hochwertige Weißweine, wie Riesling, auch in Holzfässern gelagert. Je nach Anbaugebiet haben sie eine bestimmte Größe und einen Namen. Man hört dann Fuder, dieses Fass kann bis zu 1500 Liter fassen. Aber auch Stückfass (1200 Liter), halbes Stückfass (600 Liter) oder Doppelstückfass (3000 Liter). Diese Fässer sind in der Regel aus Eichenholz und werden über viele Jahrzehnte hinweg benutzt. Durch die lange Dauer der Belegung mit Wein hat sich eine dicke Schicht Weinstein an der Fasswand gebildet. Dennoch reifen die darin gelagerten Weine langsam und gleichmäßig. Das Holz gibt keine Aromen mehr an den Wein ab. Ganz anders ist hingegen der Einfluss der kleinen Eichenholzfässer, auch Barrique genannt. Sie haben ein Fassungsvolumen von nur 225 beziehungsweise 228 Litern und damit eine große Oberfläche, die auf den Wein einwirkt. Der Trend geht zum Einsatz von benutzten Barriques, da die Noten von neuen Fässern eher unerwünscht sind.

Entscheidend sind die Herkunft der Eiche und die Art der Herstellung der Fässer. Es

# Rot- und Roséwein herstellen

