vinetur

Woran Sie erkennen, ob ein Wein möglicherweise fehlerhaft ist, bevor Sie den Korken ziehen

Flaschenhals, Verschluss, Füllstand, Farbe und Ablagerungen können hilfreiche Hinweise liefern – allerdings nur, um zu entscheiden, ob Sie nachfragen oder eine andere Flasche wählen sollten.

Freitag, 20. November 2026



Eine ausgetretene Weinspur ist ein Anlass zum Nachfragen, beweist aber allein nicht, dass der Wein verdorben ist. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Bevor Sie den Korken ziehen, können Sie nicht sicher wissen, ob ein Wein einwandfrei oder fehlerhaft ist. Sie können jedoch die verschlossene Flasche prüfen und nach Anzeichen suchen, die es sinnvoll machen, nachzufragen oder eine andere Flasche zu wählen. Wichtig ist, das Gesehene als Anlass zur Vorsicht zu verstehen, nicht als Diagnose.

Vor dem Öffnen: nach Warnzeichen suchen, nicht nach Gewissheit

Eine sinnvolle Prüfung beginnt damit, ihre Grenzen anzuerkennen. Eine Flasche kann Anzeichen von Undichtigkeit, einen verschobenen Verschluss oder ein ungewöhnliches Aussehen zeigen. Nichts davon beweist für sich genommen, dass der Wein verdorben ist. Umgekehrt gilt auch: Manche Fehler hinterlassen von außen keine sichtbaren Spuren.

Prüfen Sie nur, was Sie sehen können, ohne Kapseln – die äußeren Abdeckungen über dem Verschluss und dem oberen Flaschenhals – zu entfernen, die Flasche zu öffnen oder die Verpackung zu verändern. Sehen Sie sich den Flaschenhals, die Oberseite des Verschlusses und den Inhalt an, sofern das Glas einen Blick darauf zulässt. Wenn eine undurchsichtige Kapsel, ein Etikett oder sehr dunkles Glas die Sicht versperrt, können Sie diesen Punkt einfach nicht prüfen. Ihn nicht sehen zu können, bedeutet nicht, dass ein Problem ausgeschlossen ist.

Es hilft, jedes Mal dieselbe Reihenfolge einzuhalten, damit Sie nichts Wichtiges übersehen: Prüfen Sie zuerst auf mögliche Undichtigkeiten und ungewöhnliche Bewegungen des Verschlusses, dann den Füllstand – also, wie hoch der Wein in der Flasche steht – und zuletzt Farbe und Ablagerungen. So achten Sie zuerst auf das, was vor dem Kauf am ehesten Anlass zu praktischen Zweifeln gibt.

Eine praktische Reihenfolge für die Prüfung

1. Prüfen Sie nur, was sichtbar ist, ohne Kapseln zu entfernen oder die Flasche zu öffnen.
2. Beginnen Sie am Flaschenhals und beim Verschluss: Achten Sie auf Undichtigkeiten oder ungewöhnliche Bewegungen.
3. Prüfen Sie anschließend den Füllstand und vergleichen Sie ihn, wenn möglich, mit einer anderen gleichartigen Flasche.
4. Betrachten Sie Farbe und Ablagerungen zuletzt: Sie können Hinweise geben, beweisen aber nichts.

Prüfen Sie zuerst den Flaschenhals und den Verschluss

Beginnen Sie mit dem aussagekräftigsten Bereich: dem Flaschenhals und dem Verschluss. Achten Sie auf Feuchtigkeit, klebrige Rückstände, eingetrocknete Flüssigkeitsspuren oder eine Spur, die offenbar unter dem Verschluss hervorgekommen ist. Solche Anzeichen können auf eine erkennbare Undichtigkeit hindeuten. Das ist nicht dasselbe wie ein einzelner Fleck auf der Kapsel oder eine Ansammlung von Staub oder Schmutz unklarer Herkunft.

Wenn Sie etwas sehen, das wie ausgelaufener Wein aussieht, verdient die Flasche besondere Aufmerksamkeit. Wärme kann dazu führen, dass sich die Flüssigkeit ausdehnt, Druck aufbaut und schließlich austritt. Das ist jedoch nicht die einzig mögliche Erklärung. Auch Faktoren bei der Abfüllung oder die Passform zwischen Flasche und Verschluss können eine Rolle spielen. Eine eindeutige Undichtigkeit ist daher ein guter Grund, nachzufragen oder eine andere Flasche zu wählen, aber kein Grund, den Wein für verdorben zu erklären oder von einer bestimmten Ursache auszugehen.

Prüfen Sie auch, ob der Verschluss für diesen Flaschentyp ungewöhnlich weit verschoben wirkt. Bei einem sichtbaren Korken fällt zum Beispiel möglicherweise auf, wenn er deutlich weiter herausragt als erwartet oder nicht so sitzt wie bei vergleichbaren Flaschen. Sie müssen keine Millimeter messen und auch keine allgemeingültige Regel anwenden. Es genügt, zu bemerken, dass etwas offensichtlich nicht stimmt. Eine solche Verschiebung kann mit einer Undichtigkeit oder einer Ausdehnung im Inneren einhergehen, ist aber weiterhin ein Anlass zu Zweifel und kein eindeutiger Beweis.

Auch einen falschen Alarm sollten Sie hier vermeiden. Oberflächlicher Schmutz oder sogar sichtbarer Schimmel außen bedeutet nicht automatisch, dass der Wein fehlerhaft ist. Der sogenannte Korkschmecker wird nicht dadurch diagnostiziert, dass Schimmel auf der Außenseite des Verschlusses zu sehen ist, sondern anhand sensorischer Veränderungen nach dem Öffnen der Flasche. Das äußere Erscheinungsbild kann den Zustand des Weins dennoch nicht garantieren. Wenn der Verschluss oder der Flaschenhals Zweifel aufkommen lässt, können Sie beim Händler oder Erzeuger

nachfragen.

Was Aufmerksamkeit verdient und was für eine Beurteilung der Flasche nicht ausreicht

Ein Grund nachzufragen oder eine andere Flasche zu wählen

Feuchtigkeit, klebrige Rückstände oder eine Spur, die offenbar vom Verschluss ausgeht.

Ein Verschluss, der im Vergleich zu gleichartigen Flaschen eindeutig verschoben ist.

Bestätigt für sich genommen keinen Fehler

Ein einzelner Fleck, Staub oder Schmutz ohne klar erkennbare Herkunft.

Sichtbarer Schimmel außen: Er bedeutet nicht automatisch Korkschmecker.

Durch eine undurchsichtige Kapsel oder dunkles Glas nichts sehen zu können, schließt nichts aus.

Prüfen Sie den Füllstand, ohne nach einem allgemeingültigen Maß zu suchen

Sehen Sie sich als Nächstes den Füllstand an, also die Höhe des Weins in der Flasche und den darunter verbleibenden Raum bis zum Verschluss. Ein ungewöhnlich großer Abstand kann erwähnenswert sein, denn er gehört zu den Anzeichen, die bei der Prüfung möglicher Lagerungs- oder Flüssigkeitsverluste berücksichtigt werden. Dieser Hinweis muss jedoch im Zusammenhang betrachtet werden: Alter des Weins, Verschlussart und Flasche beeinflussen, wie er zu beurteilen ist.

Am hilfreichsten lässt sich der Füllstand nicht anhand eines exakten Abstands, sondern durch einen Vergleich beurteilen. Wenn Sie eine weitere Flasche desselben Weins, desselben Jahrgangs – also desselben Erntejahres – und in derselben Ausstattung haben, prüfen Sie, ob eine Flasche deutlich niedriger gefüllt ist als die andere. Ein

auffälliger Unterschied ist ein guter Grund nachzufragen oder die Flasche ohne diese Abweichung zu wählen. Wenig hilfreich ist es, unterschiedliche Flaschen miteinander zu vergleichen oder jeden Abstand unter dem Verschluss als Beweis für schlechte Lagerung zu werten.

Bei Weinen, die länger in der Flasche gelagert wurden, kann durch den Verschluss langsam etwas Flüssigkeit verloren gehen, ohne dass dies allein etwas über den endgültigen Zustand des Weins aussagt. Deshalb eignet sich der Füllstand besser als Vergleichshinweis denn als absoluter Test. Wenn Sie keine andere Flasche zum Vergleich haben, ist die Information dennoch nützlich, aber weniger aussagekräftig.

Situation	Worauf Sie achten sollten	Welche Entscheidung sich daraus ableiten lässt
Derselbe Wein, derselbe Jahrgang und dieselbe Ausstattung	Bei einer Flasche ist der Abstand unter dem Verschluss deutlich größer.	Fragen Sie nach oder wählen Sie die Flasche ohne diesen auffälligen Unterschied.
Keine identische Flasche zum Vergleich verfügbar	Der Füllstand ist weiterhin ein Hinweis, aber mit größerer Unsicherheit.	Werten Sie ihn als Anlass zur Vorsicht, nicht als abschließendes Urteil.
Unterschiedliche Flaschen	Form, Verschluss, Alter und Stil beeinflussen den erwartbaren Füllstand.	Leiten Sie aus diesem Vergleich keine Diagnose ab.

Farbe und Ablagerungen als ergänzende Hinweise nutzen

Die Farbe kann etwas verraten, sollte aber nur eine ergänzende Rolle spielen. Eine übermäßige Oxidation kann den Wein bräunlicher erscheinen lassen und seine Frische mindern. Die Farbe hängt jedoch auch von Rebsorte, Weinbereitung, Stil und natürlicher Entwicklung im Laufe der Zeit ab. Ein goldgelber Weißwein oder ein Rotwein mit gereiften Farbtönen ist also nicht allein aufgrund seines Aussehens auszuschließen.

Wenn Sie durch das Glas gut hindurchsehen können, nutzen Sie die Farbe vor allem zum Vergleich gleichartiger Flaschen. Sieht eine Flasche desselben Weins deutlich bräunlicher, matter oder einfach ganz anders aus als eine andere identische Flasche, kann dieser Unterschied Anlass zu einer Nachfrage geben. Ist kein Vergleich möglich, sagt die Farbe allein weniger aus, als viele annehmen – insbesondere, wenn Sie nicht bereits wissen, wie dieser Wein aussehen sollte.

Auch Ablagerungen und Kristalle reichen nicht aus, um einen Wein zu verurteilen. Manche Ablagerungen entstehen aus natürlichen Bestandteilen des Weins und können sich im Laufe der Zeit oder bei unfiltrierten Weinen zeigen. Andere Trübungen oder Ablagerungen können mit verschiedenen Problemen zusammenhängen. Von außen lässt sich nicht immer zuverlässig feststellen, worum es sich handelt.

Die praktische Regel ist einfach: Lehnen Sie eine Flasche nicht automatisch ab, nur weil Sie Partikel am Boden oder kleine Kristalle sehen. Gehen Sie aber auch nicht davon aus, dass jede trübe Erscheinung normal ist. Wenn das Aussehen unerwartet wirkt und Sie die Angaben des Erzeugers prüfen oder beim Händler nachfragen können, tun Sie das. Wichtig ist, zwei gleichermaßen irreführende Extreme zu vermeiden: jede Ablagerung zu verurteilen und jede sichtbare Veränderung abzutun.

Was Sie mit Ihren Beobachtungen tun können

Wenn Sie die Flasche noch nicht gekauft haben, gehen Sie umsichtig vor, ohne den Experten spielen zu wollen. Bei einer deutlichen Auffälligkeit – einer sichtbaren Undichtigkeit, einem offensichtlich verschobenen Verschluss, einem Füllstand, der sich stark von einer vergleichbaren Flasche unterscheidet, oder einem auffällig anderen Aussehen des Inhalts – ist es sinnvoll, nachzufragen oder, falls vorhanden, eine andere Flasche ohne diese Anzeichen zu wählen. Das ist keine Anschuldigung und bestätigt auch keinen Fehler, sondern ist einfach eine Vorsichtsmaßnahme.

Wenn Ihnen nichts Bedenkliches auffällt, sollte auch Ihre Schlussfolgerung zurückhaltend bleiben. Es bedeutet lediglich, dass die äußere Prüfung keine sichtbaren Warnzeichen ergeben hat. Es bedeutet nicht, dass für den Wein garantiert werden kann, dass er einwandfrei gelagert wurde oder fehlerfrei ist.

Wenn die Flasche bereits Ihnen gehört, ist es am hilfreichsten, Ihre Beobachtungen zu dokumentieren. Ein Foto vom Flaschenhals, vom Verschluss, vom Füllstand oder von sichtbaren Ablagerungen kann Ihnen helfen, Ihre Bedenken dem Händler oder Erzeuger zu erläutern. Es liefert einen Zusammenhang, aber weder eine unfehlbare Ferndiagnose noch automatisch eine Grundlage für eine Entschädigung.

Eine praktische Entscheidung vor oder nach dem Kauf

- Wenn Sie vor dem Kauf eine deutliche Auffälligkeit sehen, fragen Sie nach oder wählen Sie eine andere Flasche.
- Wenn Sie keine äußeren Anzeichen sehen, haben Sie lediglich sichtbare Warnzeichen ausgeschlossen.
- Wenn die Flasche bereits Ihnen gehört, fotografieren Sie den Flaschenhals, den Verschluss, den Füllstand oder sichtbare Ablagerungen.
- Erläutern Sie dem Händler oder Erzeuger, was Sie beobachtet haben, ohne eine Diagnose vorauszusetzen.

Auch eine normal aussehende Flasche kann fehlerhaft sein

Das deutlichste Beispiel für die Grenzen dieser Prüfung ist TCA, eine der Verbindungen, die mit dem sogenannten Korkschmecker in Verbindung stehen. Sie können TCA weder an der Farbe des Weins noch durch eine Untersuchung der Flaschenaußenseite erkennen. Meist äußert es sich durch Aromen, die an feuchte Pappe oder eine schimmelige Umgebung erinnern, sowie durch einen Verlust an Fruchtausdruck.

Eine makellos aussehende Flasche ist also nicht als einwandfrei bestätigt, genauso wenig wie eine Flasche mit einem zweifelhaften Anzeichen automatisch verurteilt ist. Eine Sichtprüfung soll Ihnen lediglich helfen zu entscheiden, ob es sich lohnt, vor dem Kauf nachzufragen, einen Vergleich anzustellen oder vorsichtiger zu sein. Um Aroma und Geschmack zu beurteilen, muss die Flasche geöffnet werden.