vinetur

12 verbreitete Weinmythen, die beim Kauf, Lagern oder Servieren in die Irre führen können

Von Korken und schweren Flaschen bis hin zu Temperatur, Bewertungen und Eiche: Dieser kurze Leitfaden hilft dabei, Mythen durch nützlichere Auswahlkriterien zu ersetzen.

Mittwoch, 25. November 2026

Weinmythen



«Der Korken garantiert Qualität»

Auch ein Schraubverschluss kann Wein gut schützen.



«Eine schwere Flasche bedeutet besseren Wein»

Das Gewicht des Glases misst keine Qualität.



«Wein wird mit den Jahren besser»

Viele Weine sind trinkreif und können bei Lagerung Frische verlieren.



«Die Trãnen im Glas zeigen Qualität»

Sie sind ein physikalischer Effekt und messen keine Qualität.



«Ein teurer Wein schmeckt immer besser»

Der Preis sagt nicht voraus,

Verschluss, Flaschengewicht, Alter, Schlieren im Glas, Preis und Fassausbau garantieren für sich allein weder die Qualität eines Weins noch, dass er Ihnen schmeckt. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Viele Vorstellungen über Wein halten sich, weil sie Entscheidungen einfacher erscheinen lassen, als sie tatsächlich sind. In der Praxis hängt vieles davon ab, wie der Wein hergestellt und serviert wird und was Ihnen wirklich schmeckt. Dieser kurze Leitfaden beleuchtet 12 verbreitete Annahmen und macht daraus nützlichere Kriterien, um eine Flasche auszuwählen, zu lagern und zu genießen – ohne auf vermeintliche Garantien zu setzen.

1. „Naturkork = Qualität“

Der Verschluss beeinflusst, wie sich ein Wein entwickelt, entscheidet für sich genommen aber nicht darüber, ob die Flasche besser oder schlechter ist. Einige Schraubverschlüsse bieten hervorragenden Schutz, und manche Korken funktionieren sehr gut. Das Ergebnis hängt jedoch auch vom jeweiligen Material und von der Abfüllung ab. Der als „Korkschmecker“ bekannte Geruch, der mit TCA in Verbindung gebracht wird, stammt zudem nicht immer vom Verschluss: Er kann auch nach einer früheren Kontamination auftreten. In der Praxis sollten Sie eine Flasche nicht allein deshalb ausschließen, weil sie einen Schraubverschluss hat, und nicht davon ausgehen, dass jeder Wein mit Korkverschluss überlegen ist.

2. „Eine schwere Flasche bedeutet besseren Wein“

Glas schützt den Wein, doch zusätzliches Gewicht verbessert nicht den Inhalt. Eine sehr massive Flasche kann einen luxuriösen Eindruck vermitteln. In manchen Märkten wurde ein höheres Gewicht mit einem höheren Preis und größeren Erwartungen der Verbraucher in Verbindung gebracht. Das beweist jedoch nicht, dass der Wein im Glas besser ist. Wichtig ist die Einschränkung, dass manche Flaschen – darunter die für bestimmte Schaumweine – wegen des Innendrucks tatsächlich robuster sein müssen. Die praktische Erkenntnis ist einfach: Zahlen Sie nicht allein für den Eindruck einer stabileren Verpackung mehr.

Was man sehen kann, reicht nicht aus, um einen Wein zu beurteilen

Verschluss

Korken und Schraubverschluss können beeinflussen, wie sich ein Wein entwickelt, doch keiner von beiden garantiert für sich allein Qualität.

Der als „Korkschmecker“ bekannte Geruch stammt nicht immer vom Verschluss.

Flasche

Das Gewicht des Glases kann einen luxuriösen Eindruck vermitteln, ohne einen besseren Wein zu beweisen.

Bei manchen Schaumweinen hat eine robustere Flasche einen praktischen Zweck.

3. „Je älter, desto besser“

Reifen und besser werden ist nicht dasselbe. Viele Weine kommen trinkfertig auf den Markt, und eine lange Lagerung bringt nicht immer etwas hinzu. In manchen Fällen können Frische und Ausgewogenheit sogar darunter leiden. Auch Weine, die für eine Entwicklung gemacht sind, haben ein günstigeres Zeitfenster und verbessern sich nicht für immer. Wenn Sie eine Flasche über Jahre lagern möchten, informieren Sie sich zunächst beim Erzeuger oder Kellermeister über genau diesen Wein. Wein aus Gewohnheit einzulagern, ist keine Erfolgsgarantie.

4. „Die Kirchenfenster zeigen die Qualität“

Die Schlieren oder Tränen, die an der Innenseite des Glases hinablaufen, bewerten den Wein nicht. Sie sind ein physikalischer Effekt, der mit der Verdunstung von Alkohol, Unterschieden in der Oberflächenspannung und der Schwerkraft zusammenhängt. Auch wenn sie ins Auge fallen, verraten sie nicht, ob ein Wein besser gemacht oder ausgewogener ist oder ob er Ihnen eher schmecken wird. Ebenso wenig sind sie ein

verlässlicher Maßstab für den Alkohol- oder Zuckergehalt. Wenn Sie eine Flasche beurteilen möchten, achten Sie stärker auf Aroma, Geschmack und Ausgewogenheit als auf diesen optischen Effekt.

5. „Sulfite verursachen Kopfschmerzen“

Kopfschmerzen pauschal den Sulfiten zuzuschreiben, vereinfacht ein Thema, das mehrere Ursachen haben kann. Alkoholbedingte Kopfschmerzen gibt es, und manche Menschen reagieren empfindlich auf bestimmte Weinbestandteile, darunter Sulfite oder Histamin. Diese Empfindlichkeit äußert sich jedoch nicht bei allen gleich und erlaubt keine pauschalen Schlussfolgerungen. Bei Sulfiten werden am häufigsten Reaktionen der Atemwege beschrieben, insbesondere bei empfindlichen Personen. Wenn Sie wiederholt Beschwerden bemerken, ist es sinnvoll, diese mit einer medizinischen Fachkraft zu besprechen, statt in einer anderen Flasche nach einer Lösung für alle zu suchen.

Drei Begriffe, die helfen, diese Mythen besser zu verstehen

TCA

Eine Verbindung, die mit dem als „Korkschmecker“ bekannten Geruch in Verbindung gebracht wird.

Sie kann durch Kontamination entstehen, die nicht allein vom Verschluss abhängt.

Oberflächenspannung

Die Kräfte, die auf die Oberfläche einer Flüssigkeit wirken.

Sie hilft zu erklären, warum Schlieren im Glas entstehen.

Histamin

Ein Stoff, der in manchen Lebensmitteln und Getränken vorkommt.

Er kann empfindliche Personen beeinträchtigen, erklärt aber nicht jedes Symptom.

6. „Guter Wein muss viel kosten“

Mehr zu bezahlen garantiert nicht mehr Genuss. Bei Blindverkostungen, bei denen Etikett und Prestige weniger ins Gewicht fallen, haben mehrere Studien ergeben, dass nicht fachkundige Weintrinker nicht immer die teureren Weine bevorzugen. Bei Verbrauchern mit mehr Erfahrung kann sich dieses Muster ändern. Das bedeutet nicht, dass günstiger automatisch besser ist, sondern nur, dass der Preis keine entsprechend höhere Zufriedenheit sicherstellt. Um sinnvoller einzukaufen, legen Sie Ihr Budget fest, behalten Sie die Weinstile im Blick, die Ihnen schmecken, und zahlen Sie nicht allein für Bekanntheit, Bewertungen oder eine luxuriöse Aufmachung zu viel.

7. „Rotwein sollte bei Zimmertemperatur serviert werden“

Zimmertemperatur ist kein allgemeingültiger Richtwert, denn sie unterscheidet sich je nach Klima und Umgebung erheblich. Im Allgemeinen kommen leichtere Rotweine etwas kühler besser zur Geltung als körperreichere Rotweine, die am Gaumen mehr Gewicht haben. Als Orientierung können Sie bei leichteren Stilen an etwa 13°C und bei mittelkräftigen bis vollmundigen Rotweinen an ungefähr 15–18°C denken, ohne diese Werte als feste Regeln zu verstehen. Ist der Wein zu warm, kühlen Sie ihn allmählich herunter und probieren Sie, wie er sich verändert.

8. „Eine Medaille oder 95 Punkte garantieren eine sichere Wahl“

Auszeichnungen und Bewertungen können nützliche Hinweise sein, ersetzen aber nicht Ihren eigenen Geschmack. Manche Wettbewerbe erheben Teilnahmegebühren und arbeiten mit Blindverkostungsjurys. Für die Teilnahme zu bezahlen ist also nicht dasselbe, wie eine Medaille zu kaufen. Zugleich zeigte eine Studie zu einem bestimmten Wettbewerb, dass derselbe Juror wiederholte Proben desselben Weins

unterschiedlich bewerten konnte – eine Erinnerung daran, dass eine Zahl keine absolute Wahrheit ist. Nutzen Sie solche Angaben als ergänzende Orientierung: Sehen Sie nach, wer bewertet, wie bewertet wird und ob der beschriebene Stil dem entspricht, was Ihnen normalerweise schmeckt.

Signal	Kann Orientierung geben	Garantiert nicht
Hoher Preis	Einen bestimmten Stil, eine Herkunft oder eine kostspieligere Art der Herstellung.	Dass Ihnen der Wein besser schmeckt oder der Genuss im gleichen Maß zunimmt.
Medaillen oder Punkte	Eine schnelle Orientierung dazu, wer den Wein bewertet hat und wie.	Dass der Wein Ihrem Geschmack entspricht oder allgemein erfolgreich ist.
Ein berühmter Name oder eine bekannte Herkunft	Informationen zu Herkunft, Profil oder Ruf.	In jedem Fall höhere Qualität oder persönliche Zufriedenheit.

9. „Nur Champagner ist eines Toasts würdig“

Eine Feier braucht nicht zwingend einen bestimmten Ursprung. Champagner wird durch eine zweite Gärung in der Flasche hergestellt – also durch eine zusätzliche Gärung direkt in der Flasche, bei der die Bläschen entstehen. Auch andere Schaumweine wie Cava de guarda, Corpinnat oder Crémant können je nach dem, was an Ihrem Wohnort erhältlich ist, eine Überlegung wert sein. Entscheidend ist, einen berühmten Namen nicht zur allgemeinen Regel zu machen. Vergleichen Sie Stil, Frische, Perlage und Budget, um eine passende Wahl zu treffen.

10. „Mehr Eiche bedeutet besseren Wein“

Eiche ist keine Qualitätsmedaille, sondern eine Stilentscheidung. Der Ausbau im Fass kann getoastete, würzige oder vanillige Noten hervorbringen und auch Empfindungen wie Bitterkeit beeinflussen. Ein stärkerer Einfluss der Eiche bedeutet jedoch nicht

automatisch, dass der Wein besser gemacht ist oder mehr Genuss bietet. Manche köstlichen Weine kommen mit sehr wenig Holz aus, während andere bewusst ein ausgeprägteres Profil anstreben. Die bessere Frage lautet nicht, wie lange der Wein im Fass war, sondern ob Ihnen dieser Stil gefällt. Zahlen Sie nicht allein deshalb mehr, weil Eiche prestigeträchtig klingt.

11. „Die Flasche vorher zu öffnen reicht, damit der Wein atmen kann“

Eine Flasche zu entkorken, einen Wein zu belüften und ihn zu dekantieren ist nicht genau dasselbe. Beim Belüften kommt der Wein mit Luft in Kontakt; beim Dekantieren wird er in ein anderes Gefäß umgefüllt, wodurch sich auch Depot abtrennen lässt. Die Flasche vorab zu öffnen, garantiert für sich genommen keine nützliche Veränderung. Auch längerer Luftkontakt ist nicht immer vorteilhaft: Manche Weine können dabei einen Teil ihres aromatischen Ausdrucks verlieren. Am sichersten ist es, zunächst eine kleine Menge zu probieren und dann zu entscheiden, ob der Wein mehr Luft braucht oder besser unberührt bleibt.

Was Sie vor dem Servieren und Belüften tun können

1. **1. Gießen Sie zunächst eine kleine Menge ein**

   Probieren Sie eine kleine Menge, bevor Sie versuchen, etwas zu korrigieren.

2. **2. Prüfen Sie die Temperatur**

   Ist der Wein zu warm, kühlen Sie ihn allmählich herunter und probieren Sie erneut.

3. **3. Entscheiden Sie, ob er Luft braucht**

   Die Flasche einfach zu öffnen reicht nicht immer; manche Weine verändern sich kaum, andere gar nicht.

4. **4. Machen Sie keine Routine daraus**

   Mehr Belüftung verbessert einen Wein nicht immer und kann manchmal dazu führen, dass er an Ausdruck verliert.

12. „Eine berühmte Herkunftsbezeichnung garantiert Erfolg“

Eine bekannte Herkunftsbezeichnung oder geografische Angabe liefert wertvolle Informationen über die Herkunft sowie über bestimmte Eigenschaften, Merkmale oder den Ruf, die mit diesem Ort verbunden sind. Sie verspricht jedoch nicht, dass Ihnen der Wein schmeckt. Solche Systeme funktionieren auch nicht überall genau gleich und können je nach Land oder Region unterschiedliche Bedingungen umfassen. Es ist sinnvoll, die Herkunft als einen Hinweis unter mehreren zu nutzen – zusammen mit dem Erzeuger, dem Stil und Ihren eigenen Erfahrungen. Das ist der Gedanke, der alle 12 Mythen verbindet: Kein einzelnes Merkmal, so vertraut es auch sein mag, ersetzt das Probieren, Vergleichen und selbstständige Auswählen.