

**Die Geheimnisse  
der Sommelière Paula Bosch**

# Wein und seine Reife



*Rotwein schmeckt erst gut  
nach Jahren der Lagerung und  
Weisswein sollte jung sein.  
Wirklich?*

Illustration Sonja Berger

In den Köpfen vieler Weintrinker geistert schon seit Jahren das weitverbreitete Vorurteil, dass Champagner jung und möglichst frisch getrunken werden und Weisswein ganz allgemein bei Genuss nicht viel älter als zwei bis drei Jahre sein soll, während die Rotweine dagegen möglichst gut gereift, bis auf wenige Ausnahmen nicht unter zehn Jahren getrunken werden sollten.

Geht man von Konsum- und Alltagsweinen, also Qualitäten im unteren Preisbereich aus, ist das durchaus zutreffend. Da lohnt sich jahrelanges Warten keinesfalls, weil einfacher Qualitätswein durch längeres Liegenlassen nicht automatisch besser wird. Erfreuliche Ausnahmen gibt es immer wieder, aber das bleiben die angenehmen Überraschungen.

Basis- und Tischweine, die in erster Linie für den baldigen Konsum produziert wurden (es steht ja jedes Jahr eine neue Ernte ins Haus), verlieren relativ schnell Frucht, Frische, Spannung und Lebendigkeit. Sie entwickeln sich viel rascher, ihre Aromatik, Säure, Harmonie, der Geschmack, alles wird schneller reif und bietet frühes, dafür aber auch deutlich kürzeres Trinkvergnügen. Grosse Weinqualitäten dagegen, die für ein langes Leben bestimmt sind, begeistern vom ersten Schluck an rundum, aber nur für ganz kurze Zeit. Dann ziehen sie sich zurück, zeigen in dieser Phase häufiger



Die Farbe eines Weins hängt primär von der Traubensorte ab. In jungen Jahren strahlt er jedoch meist etwas kräftiger aus dem Glas. Damit man die Farbe perfekt beurteilen kann, sollten die Gläser auf einer weissen Unterlage stehen.

weniger Duft, wirken oft verschlossen, unnahbar, anstrengend, teils zickig. Manchmal wirken sie auch fehlerhaft, was mit ihrer Reife wieder verschwindet. Diese Weine sind von der Qualität des Weinberges und den Reben über den Ausbau sowie die Verarbeitung im Keller darauf ausgerichtet, dass sich ihre wahre Grösse, ihre Spitzenqualität, erst nach einer gewissen Reifezeit in der Flasche präsentiert, die Jahre dauern kann. Dabei kommt es auf die richtige Lagerhaltung an.

*«In der Reifefähigkeit  
eines Weines zeigt sich  
seine wahre Grösse.»*

Fragen dazu bleiben: Woran erkennt man gereifte, reife Weine? Wann gilt ein Wein als zu jung, reif, gereift, entwickelt, firm oder alt, auch zu alt? Was bringt das Reifen von Wein? In der Reifefähigkeit eines Weines zeigt sich seine wahre Grösse, genauer gesagt seine Qualität. Die Definition, wann Wein reif ist, kann grundsätzlich nur subjektiv gegeben werden. Dabei unterscheiden wir grob zwischen den Stadien jung geblieben, gereift, firm oder alter Wein, der aber immer noch geniessbar, also fern dem Essigstadium ist. So bleibt die Reife des Weines eine Frage des individuellen Geschmacks und ein bisschen auch bestimmt von Moden.

### Farbe bei Weinen

Sie ist grundsätzlich abhängig von der Rebsorte, der Herkunft, dem Ausbau im Edelstahl oder Holzfass und dem Lesezeitpunkt. Sie kann erste Eindrücke auf die Reife des Weines geben, tut es aber nicht immer, da auch hier bei der Herstellung manipuliert werden kann.

**Junge Weine:** Genau gesagt jung gebliebene Weine, wie erstklassige Rieslinge aus grossen Jahrgängen, halten über Jahre, oft Jahrzehnte, ihre hellgelbe, zitronengelbe Farbe.

Bei botrytisgeprägten Jahrgängen ist die Farbe allerdings von Anfang an intensiver, wie Stroh- oder Honiggelb. Hier darf man sich bei Blind tastings nicht täuschen lassen. Die meisten Rotweine sind im Jungweinstadium sehr farbtintensiv. Von schwarz-rot mit blau gefärbten Rändern bis lila, tief bis zum Kern. Ausnahmen, die wesentlich heller und mehr ins Purpurrot, Erdbeerrot oder Karmesinrot gehen, sind Spätburgunder (Pinot Noir), Trollinger, teils Grenache.

**Reife Weine:** Angesichts der enorm grossen Farbpalette, die gereifte Weine haben können, ist es sehr, sehr schwer, anhand der Farbe zu erkennen, wie reif der Wein ist. Ähnlich breit gefächert wie im Malergeschäft ist die Vielfalt, von Blassgelb bis Gold- und Sonnengelb, Bernstein bis Kupfer. Bei Rotweinen von Kirschrot mit leichtem Braunstich, blassem Granatrot, Erdbeerrot bis zu hellem Ziegelrot mit Orangetouch zum Glasrand. Gereifte Rotweine verlieren hauptsächlich ihre Lila- und Blaufärbung.

**Firme Weine:** Ein firmer Wein ist in der Regel bei weissen Rebsorten hochfarbig, von kräftigem, dunklem Strohgelb bis Bernsteingold, oder Orange mit bräunlichen Reflexen. Rotweine verlieren Intensität und Tiefe und werden vom Glasrand zur Mitte immer durchsichtiger. Aus Schwarzkirschrot wird helles Karminrot mit mehr oder weniger Farbtiefe, je nach Rebsorte.

---

## «Gereifter und reifer Wein sind prinzipiell zu unterscheiden.»

### Tipps

- **Mindesthaltbarkeitsdatum**  
Eine besonders beliebte Binse aus der Weinszene besagt auch, dass Weine mit zunehmendem Alter immer besser würden. Wer das immer noch behauptet, vergisst, dass es sich bei Wein – wie bei allen Lebensmitteln – um ein verderbliches Gut handelt und er im Grunde mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden müsste, denn die Weinproduktion hat sich längst auf Weine eingestellt, die früh zu konsumieren sind, von Ausnahmen mal abgesehen.
- **Reifeprüfung**  
Kaufen Sie von jedem Wein 4 bis 6 Flaschen. Dann können Sie im Selbstversuch über eine längere Zeit die Entwicklung der Weine studieren. Eine Flasche probieren Sie kurz nach dem Kauf. Die zweite frühestens nach einem Jahr und so weiter.

### Duft und Geschmack

**Junge Weine:** Trockene, junge Weiss- und Roséweine, auch Schaumweine, sind im Vergleich mit zu jungem Rotwein durchaus trinkbar, machen Spass, erzeugen ein Gefühl von unkompliziertem Trinkvergnügen, Frischegenuss, bereiten Trinkfreude ohne Reue und sind in der Regel auch ihren Preis wert. Was junge weisse Weine bis auf wenige Rebsorten meist auszeichnet, ist ihr duftiges, reichhaltiges Bukett – ein Strauss von primären, fruchtig blumigen Aromen. Dazu gesellt sich die Frische im Geschmack, mit lebendiger, teils auch kantig ausgeprägter Säure. Bei leichteren, säurearmen Rebsorten wie Chasselas (Gutedel), Silvaner, Petite Arvine oder Vioignier stellt sich sofort ein easy Trinkgefühl ein. Sie sind das glatte Gegenteil zu den knackigen, säurebetonten Rieslingen, Chenin Blancs oder Sauvignon Blancs, welche stets speichelfordernd und trinkanimierend wirken. Vorsicht bei Rotwein. Hier steht das Tannin (Gerbstoff) bei Rebsorten wie Cabernet, Nebbiolo, Grenache oder Tannat im Vordergrund. Es wirkt wie Bremsklötze oder Radiergummi im Mund. Pinot Noir, Gamay oder Merlot können dagegen schon jung Trinkfreude vermitteln, auch weil im Duft die rotbeerigen Fruchtnoten überzeugen. Die Saftigkeit im Gaumen siegt stets im Duell mit der deutlich ge-

### Gut zu wissen

- Generell unterscheidet man bei der Wahrnehmung von Aromen Duftstoffe aus drei Reifephasen: Primäraromen, das sind die fruchteigenen Duftstoffe, die der Rebsorte eigen sind, Sekundäraromen sind die Reifenoten, welche sich durch die Gärung entwickelt haben und nicht von der Traube herrühren. Die fruchtig-würzigen Bouquetstoffe entstehen durch enzymatische Reaktionen im gärenden Wein. Tertiäraromen sind balsamische Alterungstöne. Diese Düfte entstehen durch langen Fassausbau und die Reife auf der Flasche. Die Primäraromen verliert der Wein in diesem Stadium. Endlos lange Molekülketten von Reifearomen und Tertiärnoten bilden ein Ganzes – und manchmal ganz grosse Weine.
- Nicht jeder junge Wein ist zu jung und nicht jeder alte Wein schmeckt firm, alt oder gereift. Es gibt Weine, die dafür gemacht sind, jung, frisch und fruchtbetont getrunken zu werden. Ich nenne sie auch Instantweine, weil sie gleich nach ihrer Abfüllung zu geniessen sind. Sie werden zur Klasse der alltäglichen, unkomplizierten Trinkweine gezählt.
- Eine pauschale Aussage, welche Weine aus welchen Rebsorten für eine lange Reifezeit geeignet sind, lässt sich nicht machen, weil die Herkunft, der Ausbau und der Jahrgang von Bedeutung sind.
- Früh trinkbare Weine sind in der Regel nicht lagerfähig. Dafür sind sie nicht gedacht und auch nicht gemacht.
- Unter den Weissweinen sind es die Süssweine, welche länger, teils 50 bis 100 Jahre gelagert werden können. Von Auslesen bis zu Eiswein, Sauternes oder Tokajer.

ringeren Gerbsäure. *Die zu jungen Weine* bieten, egal welcher Farbe, immer nur ein dezimiertes Trinkerlebnis. Selbst bei den ganz grossen Weinqualitäten, weil diesen im Jungweinstadium die Komplexität noch fehlt. Die Weine sind alle in Summe von Bukett, Fruchtroma, Säure und Körper noch nicht voll ausgereift, bieten viel weniger Komplexität als in der Reife. Die Kohlensäure bei Schaumweinen ist zu grob oder aggressiv, die Weinsäure zu spitz, zu eckig und kantig.

---

«Die Definition, wann Wein reif ist, kann grundsätzlich nur subjektiv gegeben werden.»



Im Mund findet sich keine Balance, es fehlt an Länge, auch Druck, Tiefe, Dichte und Substanz. Zu junger Wein gehört in den Keller, aber nicht in die Gläser. Sie lassen sich ein bisschen mit zu wenig abgehangenem Fleisch vergleichen: Fest im Biss, hart, oft zäh und anstrengend.

**Reife Weine:** «Gereifter» und «reifer Wein» sind prinzipiell zu unterscheiden. Gereift ist ein Wein gewöhnlich wenige Monate, maximal ein Jahr nach dem Jungweinstadium. Seine Aromatik, aber auch Charakteristik im Mund hat sich inzwischen derartig verändert, dass selbst ein Laie im Vergleich feststellt, dass der jüngere Jahrgang aromatischer, jugendlicher, frischer, kantiger schmeckt. Reif ist ein Wein erst dann, wenn er die Summe aller Inhaltsstoffe harmonisiert hat. Perfekt gelingt das wiederum nur in grossen Jahrgängen.

**«Zu junger Wein gehört in den Keller und nicht in die Gläser.»**

Kalte, nasse oder heisse Jahre verursachen immer Fehler, wie zu viel Säure, zu viel Alkohol oder wenig Körper. Eine halbwegs optimale Reife wird dadurch schwer, ein Akt der Balance stellt sich nie ein, egal, wie lange man wartet. Sind aber alle Komponenten im Wein im Gleichgewicht, vom reichen, reifen Bukett bis zum reichhaltigen Körper mit sanften, reifen Tanninen, wenn eine straffe Säure den vollen Geschmack bis zum unendlichen Nachhall begleitet, dann ist der Wein mit den Attributen «perfekt» und «bestens gereift» zu versehen. Solche Weine bieten zusätzlich ein langes Trinkfenster und absoluten Genuss.

**Firne Weine:** Kommt deutlich nach der Stufe gereifter Wein. Diese Stufe wird auch Altersduft oder Oxidationsbouquet genannt und kann als Fehler schon im Jungwein auftreten. Üblich ist die Entwicklung mit der Reife des Weines. Als firne Weine bezeichnet man jene Qualitäten, die gereifte Duft- und Geschmackskomponenten präsentieren. Diese Weine haben teils ihren Höhepunkt überschritten, wobei man klar unterscheiden muss zwischen beginnender Firne, altersfirn und alt, sprich überlagert. Je nach Fortschritt der Entwicklung sind die Aromen stark oxidiert und erinnern an Sherry, Maggikraut, einen Strauss gewelkter Blüten, Blätter, Kräuter und Gräser oder auch an Jodtinktur, verwittertes Laub, modrige Pilze, nasse und moosige Böden.

Abgestandener, morbider Fruchtsaft. So lange sich diese Düfte in einem gewissen Rahmen befinden, haben auch Weine mit diesen Reife-komponenten ihre Freunde. In Grossbritannien sind sie sogar sehr beliebt.

**«Reif ist ein Wein erst dann, wenn er die Summe aller Inhaltsstoffe harmonisiert hat.»**



Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.  
[www.paula-bosch.de](http://www.paula-bosch.de)



*Degustieren  
beim Master of Wine*

*Zürich, Staffelstrasse 10*

*Kostenlose Degustation  
Abholung in der Filiale*

Während den Ladenöffnungszeiten können Sie sämtliche Weine des jeweils aktuellen Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung degustieren.

Unsere Mitarbeiter laden Ihnen den Wein gerne ins Auto. So profitieren Sie vom Abholrabatt.

Parkplätze sind direkt vor dem Eingang vorhanden.

selection schwander



Rioja Aurum <Murua> 2016  
Spezialfüllung  
Selection Schwander  
Fr. 13.40



Vietti, Roero Arneis 2019  
Spezialfüllung  
Selection Schwander  
Fr. 19.60



Tua Rita 2018  
<Bosco dei Sugheri>  
Spezialfüllung  
Selection Schwander  
Fr. 49.80

**Die Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag 10 bis 18.30 Uhr  
Samstag 10 bis 17.00 Uhr