



# Wenn die Flasche nicht leer wird



Tipp von Oliver Friedrich



Single-Haushalt, der Partner mag lieber Bier oder eine Alkoholunverträglichkeit im gleichen Haushalt – oft genießen wir auch gerne allein ein gutes Glas Wein, vielleicht auch zwei. Doch was passiert mit der angefangenen Weinflasche? Ich hatte schon Rotweine, welche nach über einer Woche im Kühlschrank immer noch an Aromenvielfalt zugelegt haben, denen also der Sauerstoff eher noch gutgetan hat. Andere bauen jedoch nach einiger Zeit bereits ab. Grundsätzlich empfiehlt es sich, die nicht vollständig gelehrten Flaschen (Weiss- und Rotwein) im Kühlschrank bei 6 Grad aufzubewahren. So wird der Oxidationsprozess am ehesten verlangsamt. Den Wein dann am nächsten Tag frühzeitig wieder auf Trinktemperatur bringen und den Rest genießen.