

Bewaar-tips



tips voor het opleggen van wijn

Bewaar de wijn liggend.

Wijn moet liggend rijpen zodat kurk vochtig blijft en zo niet kan uitdrogen. Als de fles recht op staat zal de kurk uitdrogen waardoor er makkelijk lucht bij de wijn kan komen. Hierdoor zal de wijn op den duur in azijn veranderen.

Bewaar de wijn donker.

Door teveel licht gaat de kwaliteit van de wijn achteruit. Als een wijn teveel licht heeft gehad noemt men dit ook wel "roosteren". Hierdoor krijgt de wijn een bruine kleur en de smaak van mader.

Voorkom trillingen.

De kelder waarin uw wijnen liggen opgeslagen mag niet te dicht bij bijvoorbeeld een spoorbaan of drukke autoweg liggen.

Zorg voor een constante temperatuur.

Het beste is een temperatuur van 12 a 13 graden. Bij een hogere temperatuur zal de wijn sneller rijpen. Voorkom te allen tijde snelle en veelvuldige veranderingen in de temperatuur.

Voorkom tocht.

Ondanks dat een wijnkelder ventilatie nodig heeft om de geur in een kelder neutraal te houden (wijn neemt makkelijk omgevingsgeuren aan), dient tocht zoveel mogelijk vermeden te worden.

Let op de luchtvochtigheid.

In de kelders van de grote wijnhuizen streeft men naar een luchtvochtigheid van 100%. Op zich is echter een luchtvochtigheid van 60% voldoende. Dit voorkomt het uitdrogen van de kurk.

CHEERS UW WIJNPARTNER

Ad Schellekens
Doornakkerlaan 25
5282PP Boxtel
tel. +31 651 276 304
E : info@cheerswijnen.nl
I : www.cheerswijnen.nl

KvK nr. 's-Hertogenbosch 17169826
BTW.nr. NL001476607895
IBAN nr. NL53RABO0101325592