

PRESSEINFORMATION

Optimale Temperierung für edle Tropfen

Tipps zum Gerätekauf: Bei Weinkühlschränken auch auf Effizienz achten

Im Spätsommer sind die ersten Weintrauben bereit für die Ernte – doch nicht nur für die Weinlese ist die richtige Temperatur entscheidend. Das Klima beeinflusst den Reifegrad der Trauben und wirkt sich später bei der Lagerung wieder auf den Wein aus. Eine Lagertemperatur von 10 bis 12 Grad sollte möglichst konstant eingehalten werden, denn Temperaturschwankungen können den Geschmack des Weins negativ beeinflussen. Wo und wie die guten Tropfen zu Hause aufbewahrt werden, bestimmt ihre Haltbarkeit. Um Weine optimal zu lagern oder für einen perfekten Trinkgenuss zu temperieren, sind Weinkühlschränke eine gute Lösung. Im Handel ist bereits eine breite Auswahl an Standgeräten in unterschiedlichen Ausführungen und Größen erhältlich. Es gibt aber auch Einbau- oder Unterbaugeräte. „Grundsätzlich unterscheidet man zwei Gerätegruppen“, erklärt Claudia Oberascher von der Initiative HAUSGERÄTE+. Weinlager- bzw. Weinklimaschränke dienen der langfristigen Lagerung und haben nur eine Temperaturzone. Für die Vorratshaltung verschiedener Weinsorten in ihrer jeweiligen Trinktemperatur eignen sich Weintemperierschränke. Diese Modelle haben mehrere Temperaturzonen zwischen 5 und 20 Grad, die unabhängig voneinander geregelt werden können.

Effizienz für die moderne Weinlagerung

Weinkühlschränke sind wie andere Kühlgeräte rund um die Uhr im Einsatz. Daher lohnt sich beim Kauf der Blick auf das Energielabel. Die Effizienzklassen reichen hier von A+++ bis G. „Die sparsamsten Top-Geräte weisen momentan Klasse A+ auf“, so die Expertin von HAUSGERÄTE+. „Aber auch Geräte der Klasse B sind schon sehr effizient im Betrieb. Verbraucher sollten daher am besten die Verbrauchsangabe für ein Jahr, das auf dem jeweiligen Label angegeben ist, miteinander vergleichen“. Neben dem Jahresstromverbrauch gibt das Energielabel Auskunft über die Lautstärke des Gerätes sowie das Fassungsvermögen (Anzahl von Standardweinflaschen). Generell verbrauchen große Modelle auch mehr Energie, daher sollte die Gerätegröße dem persönlichen Bedarf entsprechen.

Weinkühlschränke gewährleisten gute Luft und geeignetes Licht

Moderne Geräte bieten optimale Lagerbedingungen für Weine und jede Menge Bedienkomfort. Die elektronische Steuerung mit digitaler Anzeige gewährleistet eine gradgenaue Einstellung der Temperatur und die konstante Einhaltung des Wertes. Zusätzlich gibt es Modelle mit Kindersicherung. Zum Standard gehört bei vielen Weinkühlschränken, dass sie vibrationsarm sind und auch die Türen sich schwingungsgedämpft bewegen. Dadurch wird verhindert, dass Erschütterungen zu verstärkten Reaktionen der Wein-Inhaltsstoffe untereinander führen.

Für eine besonders „saubere“ Atmosphäre sorgen spezielle Filter, die die nötige Luftzirkulation und -qualität garantieren. Gerüche dringen so nicht durch den Korken in den Wein und verfälschen den Geschmack. Des Weiteren wird die optimale Luftfeuchtigkeit von mindestens 70 Prozent gehalten. Liegt die Luftfeuchtigkeit niedriger, schrumpfen bei längerer Lagerung die Korken. Dadurch dringt mehr Sauerstoff in die Flasche, der den späteren Genuss trübt. Auch Licht kann die Qualität des Weins negativ beeinflussen. Damit der Wein möglichst vor UV-Strahlen geschützt ist, stellen Hersteller ihre Geräte mit UV-beständigem Isolierglas und einer effizienten LED-Beleuchtung im Innenraum aus. Die LED-Lampen erzeugen außerdem nur minimale Wärme und beeinflussen die Temperatur daher wenig.

Weitere Informationen zu Weinkühlschränken stehen unter www.hausgeraete-plus.de kostenlos zur Verfügung.

Über HAUSGERÄTE+

Die Initiative HAUSGERÄTE+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt und möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren. Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft. Unter www.hausgeraete-plus.de bietet die Initiative herstellernerneutrale Informationen zur bedarfsgerechten Ausstattung und zur effizienten Nutzung von Kühlschrank und Co.

Pressekontakt:

becker döring communication
Anja Becker / Tanja Göbel
Fon 069-4305214-16,
Fax 069-4305214-29
t.goebel@beckerdoering.com