

🚩 Wie kommt der Duft in den Wein?

Alle reden davon, manche von ihnen werden berühmt. Die Rede ist vom **Duft**, vom **Geschmack** und vom **Geruch des Weines**. Und was wäre der Rebensaft ohne diese Charakteristika? Zusammen mit Säuren und Gerbstoffen geben sie dem Wein sein Bild, seine persönliche Note. Und die ist ja, Kenner und Genießer wissen das, vielseitig und oftmals schwer in Worte zu fassen.

Aller guten Düfte sind drei:

1. Duftstoffe in der Traube

Die meisten Geruchsstoffe, die **Primäraromen**, sind bereits in der grünen Traube vorhanden. Mit dem Weichwerden und dem Färben der Beeren nimmt der Anteil der Geruchsstoffe schnell zu. Einige dieser Aromen erscheinen nur zur Reifezeit, andere verduften bereits vorher. Für die Lesende ist es daher wichtig, den optimalen Reifezeitpunkt zu erkennen, denn überreife Trauben haben bereits wieder an Aroma verloren. Es wurden schon über hundert Aromen analysiert. So birgt beispielsweise die Rebsorte Cabernet-Sauvignon eine Geruchspalette von schwarzen Johannisbeeren, durchmischt mit würzigen, harzigen bis hin zu rauchigen Duftnoten in sich. Je nach Reblage und Bodenbeschaffenheit erlangt der Wein noch ein **ganz speziell-aromatisches Lokalbukett**.

2. Duftstoffe, die beim Gären entstehen

Die Sekundär- oder Gäraromen entstehen durch den Hefepilz, die den Zucker im Traubenmost zu Alkohol vergären. Das ist aber nicht ihre einzige Aufgabe: Es entstehen Sekundärprodukte, in der Regel höhere Alkohole und Ester. Da wir mit unserer Nase einen sehr guten „Riecher“ haben, nehmen wir, auch wenn im Alkohol wenige Geruchsstoffe anfallen, bereits geringste Mengen davon wahr. Der Kellermeister wird nun mit seinem Wissen das Duftbild des zukünftigen Weines prägen. Bei einer Gärtemperatur von 18° C wird im Gegensatz zu 25° C durch die vermehrte Esterbildung die Fruchtigkeit des Weines betont. Es entstehen vorübergehende Sekundärdüfte, wie Gerüche von Gärung, Hefe, Brot und geriebenen Äpfeln, die sich bald abschwächen oder ganz verduften.

3. Duftstoffe, die bei der Lagerung entstehen

Beim Jungwein dominieren noch die Sorten- und Gäraromen. In seiner Ausbauphase bewirken chemische Reaktionen wie die Zyklierung, die Umwandlung von Molekülen, und die Oxidation, die Sauerstoffaufnahme, eine Änderung des Geruchs, es entstehen die **Tertiäraromen**: Die schwereren Nuancen werden betont, die flüchtigen, ätherischen abgeschwächt, der Fruchtcharakter geht etwas zurück. Gleichzeitig wird so die Duftkomposition homogener, abgerundeter und harmonischer. Kommt der Wein zur Lagerung ins Eichenfass, so trifft er auf neue Geruchselemente. Das Holz soll hierbei nicht dominieren, sondern das Bukett noch mehr hervorheben, denn nur in harmonischer Übereinstimmung von Eigenbukett und fremdem Duftnoten kann ein vollendeter Wein gelingen.

Quelle: <http://www.kath.de/weinlexikon/duft-des-weines.php>