



## Unser Wein Q&A

**Für alle Fragen rund um den perfekten Trinkgenuss!**

---

### **Wie kann ich den Wein am besten lagern?**

Am besten lagerst du den Wein in einer dunklen Ecke. Ein Keller ist da meist sehr passend. Am wichtigsten ist es, dass die Temperatur konstant bleibt. Die ideale Lagertemperatur beträgt 10° - 14° Celsius. Falls diese höher ist, kann es sein, dass der Wein schneller altert. Viel wichtiger ist jedoch, wie gesagt, die Konstanz der Temperatur. Damit der Kork schön verschliesst und keine Luft zum Wein reinlässt, ist es von Vorteil, wenn die Flaschen liegen. Ausserdem ist eine Luftfeuchtigkeit zwischen 50% und 70% perfekt.

### **Bei welcher Temperatur trinke ich den Wein am besten?**

Die optimale Trinktemperatur für unsere Weine beträgt:

Pinot Noir: 16° - 18° Celsius

Assemblage: 7° - 11° Celsius

Rosé: 7° - 11° Celsius

Im Sommer hilft dabei einen Weinkühler oder auch ganz einfach eine Schüssel mit Eiswasser, vor allem für den Weisswein und den Rosé!

### **Wie lange kann ich die Flaschen geöffnet lassen?**

Hier spielt es eine grosse Rolle, wie der Wein verschlossen ist. Falls ein System vorhanden ist, welches ein Absaugen der Luft möglich macht, so sind die Weine sicherlich eine Woche im Kühlschrank haltbar. Beim Weisswein und beim Rosé geht dabei jedoch die Kohlensäure verloren und somit eine gewisse «Frische» des Weines. Verschliesst du die Flaschen wieder mit dem Zapfen, so ist der Weisswein etwa 2-5 Tage haltbar und der Rotwein etwa 3-6 Tage – im Kühlschrank.

## **Wo und wie kann ich das Leergut zurückgeben?**

Da wir Ökologie gross schreiben, möchten wir sowohl das Gebinde (nur Harassen) und auch die Flaschen wiederverwenden. Dies bedeutet, dass wir ein Depot dafür verrechnen müssen. Für die Rückgabe gibt es verschiedene Möglichkeiten

- Am besten bestellst du gleich wieder eine Runde Wein, dann kommen wir diesen liefern und nehmen das Leergut gleich mit.
- Es werden verschiedene Abhol- und Rückgabe-Tage direkt im Rebberg stattfinden. Diese werden immer wieder auf unserem Instagramprofil und auf der Webseite kommuniziert
- Wenn dir dies zu viel Aufwand ist, machst du einfach ein kurzes Mail an [info@vigneronsdeberne.ch](mailto:info@vigneronsdeberne.ch) und wir kommen den Wein bei dir abholen.

## **Zu welchem Essen passen die Weine von den Vignerons de Berne?**

Auf unserer Webseite [www.vigneronsdeberne.ch](http://www.vigneronsdeberne.ch) kannst du im Shop sehen, zu welchen Menüs unsere Weine passen. Hier eine kleine Zusammenfassung:

Pinot Noir:	Fleischgerichte aller Art insbesondere helles Fleisch, Pilzgerichte, Apéro Riche
Assemblage:	Apéros aller Art, Käseplatten mit würzigem Käse, Terrinen
Rosé:	Asiatische Küche, Apéros oder Salatvariationen