



# Ratgeber für Weingläser

## Häufig gestellte Fragen

- Welche Weinglas-Arten gibt es? .....Seite 2–3
- Welche Herstellungsarten eines Weinglases gibt es?..... Seite 4
- Was kostet ein Weinglas?..... Seite 5
- Worin liegt der Unterschied zwischen  
Rotweinglas und Weißweinglas? ..... Seite 5
- Reinigungstipps bei Weingläsern ..... Seite 5

Scannen & Weingläser  
bei Hertie.de entdecken!



# 1. Welche Weinglas-Arten gibt es?

Es gibt eine Vielzahl von Weinglas-Arten, die für unterschiedliche Weinsorten und Trinkanlässe optimiert sind. Die richtige Wahl des Weinglases kann das Geschmackserlebnis eines Weins verbessern, da es den Duft, die Aromen und den Gesamteindruck beeinflusst.

Hier sind die gängigsten Weinglas-Arten und ihre Unterschiede:



## 1.1 Bordeaux-Glas

Das Bordeaux-Glas zeichnet sich durch seine hohe, geräumige Schale aus die nach oben hin etwas enger wird. Dieses Glas ist besonders gut für kräftige Rotweine wie Cabernet Sauvignon und Merlot geeignet. Die Oberfläche ermöglicht eine ausreichende Belüftung des Weins und verstärkt die Aromen.



## 1.2 Burgunder-Glas

Anders als das Bordeaux Glas, besitzt das Burgunder-Glas eine umso größere, bauchigere Schale. Es eignet sich besonders für feinere Rotweinsorten wie beispielsweise Pinot Noir. Die breite Schale ermöglicht es dem Wein, sein volles Aroma zu entfalten und der ausgedehnte Rand lenkt den Wein auf die Mitte der Zunge, um die subtilen Geschmacksnuancen zu betonen.



## 1.3 Weißweinglas

Das Weißweinglas ist kleiner als das Rotweinglas, und hat eine schlankere, gerade Schale. Es dient einer Vielzahl von leichten bis mittelschweren Weißweinsorten. Die schmale Öffnung hilft, die frischen Aromen einzufangen und den Wein kühl zu halten.



## 1.4 Rotweinglas

Das Rotweinglas hat eine größere, runde Schale mit einer breiten Öffnung, die es ermöglicht, dass der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt und seine Aromen entfaltet. Idealerweise eignen sich Rotweingläser für kräftige, tanninreiche Rotweine wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Bordeaux.

# Weitere Weinglas-Arten



## 1.5 Chardonnay-Glas

Das Chardonnay-Glas ist ideal für vollmundige Weine geeignet, die reich an Aromen sind und in unterschiedlichen Stilen hergestellt werden. Im Vergleich zu herkömmlichen Weingläsern ist die Schale größer und breiter. Der bauchige Raum des Chardonnay Glases, erlaubt es dem Wein sich zu öffnen und seine Aromen auf eine einzigartige Weise freizugeben, die die Nuancen betont. Besonders ideal für das Chardonnay Glas sind Weine, die oft in Eichenfässern gereift sind. Die charakteristischen Aromen von Vanille, Gewürzen und Butter, die aus der Eichenreifung stammen, werden durch die Sauerstoffzufuhr des Glases intensiviert.



## 1.6 Roseweinglas

Roseweingläser werden entwickelt, um eine breite Palette von Roseweinen zu betonen, die von trocken bis süß, oder von hell bis dunkel in der Farbe reichen können. Die Form des Roseweinglases ist stilvoll und elegant, insbesondere die bauchige Schale und der breite Rand, fördern das Freisetzen der fruchtigen Aromen, die typisch für Roseweine sind. Roseweine werden oft gut gekühlt serviert, und die schlanke Form verhindert eine zu schnelle Erwärmung des Weins.



## 1.7 Dessertweinglas

Dessertweingläser sind im Allgemeinen kleiner als herkömmliche Weingläser. Entworfen wurden diese Gläser um die besonderen Qualitäten von Dessertweinen hervorzuheben, die oft süß und konzentriert sind. Die bauchige Schale eines Dessertweinglases erlaubt eine angemessene Belüftung des Weins und sorgt dafür, dass die Aromen und süßen Noten zur Geltung kommen. Dessertweingläser werden oft als besonderes Accessoire bei feierlichen Anlässen und Verkostungen verwendet. Sie vermitteln eine gewisse Eleganz und Raffinesse.



## 2. Welche Herstellungsarten eines Weinglases gibt es?

### **Handgefertigte Gläser**

Diese Gläser werden von Hand geblasen oder geformt. Preislich sind sie oft teurer, da sie eine hohe Handwerkskunst erfordern und individuelle Unregelmäßigkeiten aufweisen können, die als Teil ihres Charmes angesehen werden.

### **Maschinell geblasene Gläser**

Diese Gläser werden von Maschinen geformt und haben in der Regel eine konsistente Form. Sie sind im Allgemeinen erschwinglicher als handgefertigte Gläser.

### **Standardglas**

Diese Gläser werden aus normalem Glas hergestellt und sind in der Regel kostengünstiger. Außerdem bestechen sie durch ihre Robustheit und eignen sich dementsprechend gut für den Alltag.

### **Spezialisierte Weingläser**

Es gibt verschiedene Arten von Weingläsern, die für spezifische Weinsorten optimiert sind, wie Rotweingläser, Weißweingläser, oder Champagnerflöten. Diese Gläser sind oft so geformt, dass sie die Aromen und Geschmacksprofile des jeweiligen Weins betonen.

Die Wahl des richtigen Weinglases hängt von persönlichen Vorlieben, dem Anlass und dem Weintyp ab, den sie genießen möchten. Jede Herstellungsart hat Ihre eigenen Vor- und Nachteile, und die Auswahl kann von ästhetischen Präferenzen und Funktionalität beeinflusst werden.

### 3. Was kostet ein Weinglas?

Die Preisspanne für Weingläser kann stark variieren, abhängig von verschiedenen Faktoren wie der Qualität des Glases, dem Herstellungsprozess, dem Design, der Marke und dem Material. Weingläser können in Sets bereits zu niedrigen Preisen erhältlich sein, oft weniger als 5 Euro pro Glas. Von den Qualitätsmerkmalen ausgehend, gibt es nach oben gesetzt keine preisliche Grenze.

### 4. Worin liegt der Unterschied zwischen Rotwein und Weißweinglas?

Der Unterschied zwischen Rotwein und Weißweingläsern liegt in ihrer spezifischen Gestaltung, die einzigartigen Charakteristika und Aromen der beiden Weintypen bestmöglich zur Geltung zu bringen. Rotweingläser sind in der Regel durch ihren bauchigen Kelch mit einer großzügigen Öffnung gekennzeichnet. Diese Form ermöglicht eine größere Oberfläche des Weins, die mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Die leicht nach außen gebogener Kontur des Kelchrands lenkt den Wein auf verschiedene Bereiche der Zunge und ermöglicht so eine umfassende Geschmackswahrnehmung.

Im Gegensatz dazu zeichnen sich Weißweingläser durch ihren schlankeren Kelch mit einer engeren Öffnung aus. Diese Gestaltung begrenzt den Kontakt des Weins mit Luft und reduziert die Oxidation.

Dies ist besonders wichtig, da Weißweine in der Regel bei kühleren Temperaturen serviert werden und ihre frische, fruchtige Aromatik bewahrt werden muss.

### 5. Reinigungstipps bei Weingläsern

Die richtige Pflege und Reinigung von Weingläsern ist von entscheidender Bedeutung, um ihre Klarheit, Brillanz und Funktionalität über die Zeit zu erhalten.

Idealerweise sollte ein Weinglas von Hand gewaschen werden, da dies die schonendste Methode ist, um mögliche Beschädigungen zu vermeiden. Hierbei ist es wichtig, das Weinglas nach dem Gebrauch direkt auszuspülen um Weinrückstände zu verhindern. Außerdem ist es wichtig auf Temperaturwechsel zu achten, da dies nach dem Waschgang zu Rissen führen kann.

