



## Serveringstemperatur

En vins serveringstemperatur har en afgørende betydning for hvordan vi oplever vinens smags- og duftindtryk. Desto varmere vinen er, desto lettere vil de flygtige smagskomponenter fordampe og efterlade en kedelig vin i glasset. Så hvis man vil have det optimale ud af en vins duft og smagsindtryk, bør man ikke servere vine, der er varmere end ca. 18° C. Når temperaturen kommer over 20° C, begynder alkoholen at fordampe så kraftigt, at vinen hurtigt kommer ud af balance.

Omvendt er vin, der er for kold, heller ikke særlig rart. De fleste mennesker serverer hvidvin direkte fra køleskabet, hvilket vil sige ved ca. 5° C. Desværre er det sådan, at kun de allerfærreste vine vil smage af noget som helst ved så lav en temperatur. Det er lidt ligesom manien med at lægge snaps på køl: Man køler snapsen godt ned, for så lægger man ikke så meget mærke til den grimme smag.

Hertil kommer, at vinens sukkerindhold også har en del at sige. Desto varmere en sød vin er, desto federe og mere kvalmende fornemmes den, fordi sødmen ofte overdøver vinens syre. Derfor bør søde vine serveres kolde - ca. 10 - 12° C - således at vinens balance mellem syre og sødme er på plads. På den anden side gælder det omvendte for tørre, garvesyreholdige eller bitre vine: De bør serveres ved en relativt høj temperatur omkring de 18° C.

Den sidste ting, der spiller ind, er vinens stil. Vine, der er lette og simple, skal som regel drikkes unge, men på trods af deres unge alder besidder disse vine ikke megen garvesyre. Derfor skal sådanne vine (f.eks. [Beaujolais](#) og [Bardolino](#)) drikkes afkølet. Omvendt skal komplekse og modne vine serveres relativt varme, for at deres nuancer kan få lov at folde sig ud. Sådanne vine bør serveres ved 16 - 18° C.

Herunder har vi lavet en oversigt over hvilken temperatur, der er optimal for den enkelte vintype. Bemærk at denne liste naturligvis er en forsimpning, i det der kan være store forskelle indenfor den enkelte vintype.:

Temp. °C	Vine
19°	Asti Spumante, Lambrusco (ringe kvalitet)
18°	Muscat de Beaumes de Venise, Mousserende (ringe kvalitet), Müller-Thurgau



## Serveringstemperatur

Temp. °C	Vine
17°	Alsace, Bordeaux, Dessert Vine (unge og friske), Mousserende (middel kvalitet), Muscadet, Portvin (hvid), Rioja (hvid - ikke fadlagret), Rosé, Sancerre, Sauvignon Blanc, Sherry (Fino)
16°	Champagne, Chardonnay, Chenin Blanc, Ice Wine, Orvieto, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pouilly-Fumé, Rhône (hvid), Riesling
15°	Gewürztraminer, Lambrusco, Riesling (Rheingau / Mosel)
14°	Bardolino, Champagne (Vintage), Chardonnay (oversøisk stil), Rioja (hvid - fadlagret), Sauternes, Sherry (Amontillado), Viognier
13°	Beaujolais, Bourgogne (hvid - bedste kvalitet), Madeira (Bual / Malmsey), Rosé (bedste kvalitet)
12°	Dolcetto, Loire (rød), Portvin (Tawny - ung), Vin de Pays (rød)
11°	Barbera, Beaujolais Village, Chianti, Madeira, Valpolicella
10°	Bourgogne (Côte de Beaune), Côtes du Rhône, Portvin (Ruby), Portvin (Tawny - gammel), Zinfandel (let)
9°	Barbaresco, Bordeaux (Merlot-baseret f.eks. Pomerol / St. Emilion), Bourgogne (Côtes de Nuits), Chianti Classico, Languedoc-Roussillon, Merlot, Pinot Noir, Rioja, Sherry (Oloroso), Valpolicella (Amarone / Ripasso), Zinfandel (tung)
8°	Barolo, Bourgogne (bedste årgange - ældet), Cabernet Sauvignon (europæisk stil), Chianti Classico Riserva, Pinotage, Syrah (oversøisk stil)
7°	Aglianico, Bordeaux (Cabernet-baseret f.eks. St. Estephe, Pauillac), Brunello di Montalcino, Cabernet Sauvignon (oversøisk stil), Rhône (store, f.eks. Hermitage og Châteauneuf-du-Pape), Rioja Gran Reserva, Shiraz (Australien)
6°	Portvin (Vintage)

Til sidst bør man være opmærksom på, at det er en god idé at bringe vinen ned på en temperatur, som er 1-2° C lavere end den ønskede serveringstemperatur. Vinens temperatur stiger nemlig hastigt i både flaske og glas, når den først er serveret.