



















DEUTSCHLAND		20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07
	Alle Rotweine	→	→	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Baden	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Pfalz	→	→	→	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Rheinhessen/Rheingau	→	→	→	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Mosel	→	→	→	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-
ÜBERSEE		20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07
	Kalifornien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-	-
	Kalifornien	→	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
	Chile	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-	-	-
	Chile	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Argentinien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-
	Australien	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-
	Südafrika	→	→	↗	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	-	-	-

 Rotwein       Weisswein

## Jahrgangsbewertung

	Herausragend
	Gut
	Mittelmässig

## Hinweis

Hierbei handelt es sich um Empfehlungen. Verschlussart und -qualität, sowie Lagerbedingungen können die Entwicklungs- und Alterungsstufen von Fall zu Fall sehr unterschiedlich beeinflussen.

Mehr auf [mondovino.ch/trinkreife](http://mondovino.ch/trinkreife)

## Trinkreife

- Noch in der Reifephase. Lagern.
- ↗ Beginn der Entfaltung. Erste Degustation.
- ☞ Bietet zurzeit höchsten Trinkgenuss.
- ☞ Absteigend. Am liebsten austrinken.
- Am Ende des Zyklus. Starke Alterung.

## Ideale Serviertemperatur

- 8-10°C Champagner, Schaumweine
- 10-12°C Leichte trockene Weissweine
- 12-14°C Gereifte trockene Weissweine
- 8°C Süssliche Weissweine
- 10-12°C Roséweine
- 14-16°C Leichte Rotweine
- 15-16°C Mittelschwere Rotweine
- 17-18°C Kraftvolle (teurere) Rotweine

## Weinlagerung

Lagerung zwischen 10 und 15°C.

Luftfeuchtigkeit etwa 75% (Flaschen liegend lagern, damit der Wein den Korken feucht hält).



Für mich und dich.