



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Flaschengröße beim Wein

Der meiste Wein wird heute in 0,7 l – Flaschen abgefüllt. Diese Größe hat sich durchgesetzt. Es gibt aber auch weitere Flaschengrößen, die durchaus ihre Berechtigung haben. Da wären die „halben Flaschen“ mit 0,375 l Sie sind sehr praktisch für 1 – 2 Personenhaushalte. Für jeden 1 Glas zum Abendessen, lecker und gesund. Es gibt aber auch größere Flaschengebinde mit bis zu 30 l Inhalt. Der Vorteil von größeren Flaschen liegt in der langsameren Reifung und daher längerer Lagerfähigkeit der Weine. Deshalb schmeckt derselbe Wein desselben Jahrgangs in verschiedenen Flaschengrößen z.T. erstaunlich unterschiedlich. Darüber hinaus machen allein schon Magnumflaschen mit 1,5 l richtig Eindruck. Habt ihr gute Freunde zu Besuch, schenkt einfach mal eine Doppelmagnum mit 3 l aus. Die lässt sich gerade noch passabel handhaben. Das ist die Show!

Und geleert könnt ihr sie dann als Blumenvase einsetzen. Hier die Flaschengrößen und ihre Bezeichnungen:

3 l Jeroboam / Doppelmagnum

4,5 l Rehoboam

6 l Methusalem

9 l Salmanazar

12 l Balthazar

15 l Nebukadnezar

18 l Melchior

27 l Primat

30 l Midas

Große Weinflaschen sind relativ selten und stets etwas teurer als die entsprechende Anzahl Normalflaschen (1 Fl. Methusalem = 8 Normalflaschen). Der Grund ist der erheblich höhere Preis der Glasflasche selbst und der manuelle Mehraufwand bei der Abfüllung und Lagerung. Gönnst euch mal zu besonderen Anlässen eine große Flasche!

Ihr werdet das Erlebnis nicht bereuen.

