

Wein lagern zuhause – alle Möglichkeiten auf einen Blick:

Ort	Temperatur (optimal: zwischen 10 und 15 °C)	Licht	Luftfeuchtigkeit (optimal zwischen 60 und 80 %)	Platz	Eignung	Nachteil
<i>Kühlschrank</i>	für Weißwein: ok für Rotwein: zu kalt	dunkel = passt		Weniger Platz für andere Lebensmittel; Energieaufwand für gerade nicht benötigte Flaschen ist hoch	Bedingt (die offene Flasche vom Vorabend)	Nimmt Platz für andere Lebensmittel weg
<i>Abstellraum</i>	Bedingt geeignet: in Neubauwohnungen oft zu warm Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter möglich	Fensterloser Abstellraum = dunkel: passt	Abstellraum im Wohnraum wird tendenziell zu trocken sein	Abhängig von der Größe des Abstellraums (weniger Platz für andere Lebensmittel und weitere zu lagernde Dinge)	Bedingt (Lagerung neben Reinigungsmitteln o.ä. nicht empfehlenswert, da Dämpfe durch Korken diffundieren können)	Meist zu warm, oft in der Nähe von Putzmitteln o.ä.
<i>Speisekammer</i>	Bedingt geeignet: in Neubauwohnung oft zu warm Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter möglich	Fensterlose Speisekammer = dunkel: passt	Speisekammer im Wohnraum wird tendenziell zu trocken sein	Abhängig von der Größe der Speisekammer (weniger Platz für andere Lebensmittel und weitere zu lagernde Dinge)	Bedingt (ggf. zu warm, ggf. zu hell (wenn Fenster vorhanden), es sollten keine anderen Dinge außer Lebensmitteln gelagert werden)	Evtl. zu warm / zu hell
<i>Weinregal in Küche oder Wohnraum</i>	Viel zu warm Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter möglich	Viel zu hell	Wohnräume sind zu trocken (i.d.R. zwischen 40 und 60 %)	Irgendwo findet sich immer ein Plätzchen für ein kleines Weinregal	Nicht empfehlenswert: zu hell = Lichtschäden, zu warm (>14 Grad), Wein sollte so nicht über einen längeren Zeitraum gelagert werden (als Zwischenlösung für ein paar Tage vielleicht akzeptabel)	zu hell, zu warm
<i>Wein-temperierschrank</i>	Einstellbar, oft in zwei Zonen (Rotwein und Weißwein)	Passend – dunkel, wenn geschlossen und dunkel getönte Glastür oder geschlossene Tür		Benötigt einen eigenen Platz (als Einbaugerät in der Küche oder Stand-Alone-Gerät irgendwo in der Wohnung), verfügbar in verschiedenen Größen	Sehr gut geeignet zum mittelfristigen Aufbewahren von Wein, Flaschen können spontan ausgewählt werden und sind gleich auf passender Trinktemperatur	Extragerät, Stromkosten
<i>Weinklimaschrank</i>	Temperatur in mehreren Zonen regelbar, darüber hinaus präzise Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation	optimal		Benötigt einen eigenen Platz (als Einbaugerät in der Küche oder Stand-Alone-Gerät irgendwo in der Wohnung), verfügbar in verschiedenen Größen	Sehr gut geeignet zum längeren Lagern von Wein, Flaschen können spontan ausgewählt werden und sind gleich auf passender Trinktemperatur	Extragerät, Stromkosten
<i>Keller</i>	In Neubauten: oft zu warm und/oder zu trocken Optimal: leicht feuchter Altbaukeller Temperaturschwankungen zwischen Sommer und Winter möglich	i.d.R. dunkel = passend zusätzlich ggf. dunkle Regale verwenden	Keller in Neubauten sind tendenziell zu trocken Keller in Altbauten sind meist feuchter	Je nach Größe des Kellerraums/ Kellerabteils können ein oder mehrere Weinregale gestellt werden	Recht gut geeignet, wenn Temperatur, Dunkelheit und Luftfeuchtigkeit einigermaßen passen, weniger gut geeignet, wenn der Wein neben z. B. Autoreifen oder Schmierölen gelagert wird	Ggf. zu trocken, ggf. Lagerung in der Nähe von Chemikalien, Autoreifen etc.