



Zimt, Zeit und ein guter Tropfen

Glühwein wärmt nicht nur die Hände, sondern auch Bauch und Herz. Mit einer Handvoll guter Zutaten lässt er sich prima auch selber machen. Unser Weinexperte Burkhard Schopferer erklärt, mit welchen Zutaten und Tricks ein hochwertiger Glühwein gelingt, und verrät sein liebstes Rezept. Du willst direkt lostrinken? Wir haben eine Liste, wo es Bioland-Glühwein für dich gibt.

Das Wichtigste am Glühwein sind hochwertige Zutaten, damit es nicht gepantscht schmeckt und der Kopfschmerz am nächsten Morgen ausbleibt. Burkhard Schopferer, Weinexperte bei Bioland, rät deshalb zu einem fruchtigen, trockenen Rotwein. Gut eignen sich Regent, Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Portugieser, Zweigelt oder eine Rotweincuvée. Wer sich für einen restsüßen Rotwein entscheidet, sollte den Zuckergehalt in der Rezeptur reduzieren. Denn: Ein halbtrockener Rotwein bringt schon bis zu 18 Gramm Restzucker mit sich, ein trockener Rotwein laut Gesetz maximal 9 Gramm, in der Regel allerdings deutlich weniger (<5g/l). Die Weine sollten nach Möglichkeit nicht zu stark im Gerbstoffanteil sein und keine zu dominante Barrique-/Holznote mitbringen. Dies macht den Glühwein etwas zu herb. Natürlich sollte auch die Qualität stimmen, da sich Fehlgerüche durch das Erwärmen noch verstärken können.

Auch bei den Gewürzen lohnt es sich, auf Bioqualität zu achten. Die Zutaten sind frei von Pestiziden und intensiver im Geschmack. Gute Adressen sind zum Beispiel Heuschrecke oder Herbaria. Eine grobe Orientierung zur Menge: ca. 6-8 Gramm Gewürz je Liter Rotwein sollten es sein - je mehr, desto intensiver. Wer seinen Glühwein am selben Tag noch genießen möchte, sollte die Gewürze im Mörser grob schroten, den Zucker im Rotwein auflösen und alles zusammen langsam auf 70 Grad erhitzen - nicht kochen. Am besten aber den Glühwein am Tag vorher ansetzen und über Nacht ziehen lassen. So kommen die Gewürze am besten zur Geltung. Slow Foodies setzen jedoch auf kalte Gewürzextraktion, die schonender für die Zutaten ist. Dafür lässt man Wein mit den Gewürzen, der Orangenschale und dem Ingwer bei Kellertemperatur oder im Kühlschrank ca. eine Woche ziehen. Dann entnimmt man die Gewürze und löst den Zucker im warmen Glühwein auf.

Keine Zeit, keine Lust auf selbst gemachten Glühwein? Hier findest du Bioland-Glühwein von den Profis.
