Идеальная температура хранения вина

Температура вина имеет основополагающее значение для обеспечения максимального удовольствия от вкуса и аромата вина. У нас есть руководство по температуре хранения вина, которое подскажет вам наиболее подходящую температуру для хранения вина.

Крепкие красные вина

| **Вино** | **Температура (˚F)** | **Температура (˚C)** |
| --- | --- | --- |
| Каберне Совиньон, Красное Бургундия, Барбареско, Барбера, Бароло, Брунелло, Речиото, Мальбек | 63˚F | 17˚С |
| Шираз, Зинфандель, Гран Крю Бордо, Рибера дель Дуэро, Карменер | 64˚F | 18˚С |
| Винтажный портвейн, Баньюльс, Мадейра | 66˚F | 19˚С |

Красные вина от легкой до средней крепости

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вино** | **Температура (˚F)** | **Температура (˚C)** |
| Божоле | 54˚F | 12˚С |
| Молодые испанские и португальские вина | 55˚F | 13˚С |
| Шинон, Шерри, Тони Порт | 57˚F | 14˚С |
| Светлый Зинфандельс, Кьянти | 59˚F | 15˚С |
| Пино Нуар, Мерло, Риоха, Бордо (Молодое) | 61˚F | 16˚С |

Сухие вина

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вино** | **Температура (˚F)** | **Температура (˚C)** |
| Рислинг Эльзас, Итальянские Белые, Пино Блан, Пино Гри, Пуйи Фьюм, Пуйи Фюссе, Грюнер Вельтлинер | 46˚F | 8˚С |
| Шенен Блан, Бордо Блан, Совиньон Блан | 48˚F | 9˚С |
| Шардоне | 50˚F | 10˚С |
| Кондриё, белое бургундское | 52˚F | 11˚С |
| Полнотелое Шардоне и Грейвс | 54˚F | 12˚С |

Игристые вина и сладкие вина

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вино** | **Температура (˚F)** | **Температура (˚C)** |
| Асти Спуманте, Кава | 41˚F | 5˚С |
| Невинтажное шампанское и игристое вино | 43˚F | 6˚С |
| Сладкий Вувре, Тавель, Белый Зинфандель, Барсак, Ледяное вино, Токайское, Сотерн, Ауслезе, Беренауслезе, Трокенберенауслезе, Саке | 45˚F | 7˚С |
| Марочное шампанское, Мускаты, Рислинг (Новый Свет) и Игристое вино | 46˚F | 8˚С |

Мы с радостью проконсультируем вас о покупке винных шкафов

У нас на сайте <https://climar.ru> или в шоу-румах наших партнеров