

Muffiger Geruch und Geschmack nach Schimmel, Holz

Dieser Wein-Fehler wird auch *goût de fût* oder *Muffton* genannt und ist oft auf schlecht gereinigte Holzfässer zurück zu führen. Bei älteren Fässern stellen Weinsteinkrusten und verschmutzte Poren einen idealen Nährboden für Mikroorganismen dar. Verunreinigte Fässer müssen gereinigt und durch Abhobeln der Innenwand desinfiziert werden. Hauptgrund ist somit mangelnde Hygiene im Weinkeller.

Bei neuen Fässern kann ein Holzgeschmack im Wein festgestellt werden, wenn diese nicht vor dem ersten Gebrauch «weingrün» gemacht worden sind (Entfernung von Gerb- und Farbstoffe des Holzes). Dabei handelt es sich nicht um den gleichen Wein-Fehler.