



---

# DEKANTIER THERMOMETER

DECANTING THERMOMETER

---

Das Dekantierthermometer wurde speziell entwickelt zur Temperaturmessung von Wein, der sich bereits in einer Dekantierkaraffe befindet. Es ist flexibel auf unterschiedliche Karaffengrößen einstellbar. Durch die halbkreisförmige Edelstahlhalterung wird die Karaffe während des Messvorganges nicht verschlossen, so dass der Wein weiter „atmen“ kann.

*The decanting thermometer was especially developed for measuring the temperature of wine that already is in a decanting carafe. It can be flexibly adapted to different carafe sizes; the semicircular special steel holder does not close the carafe during measurement, thus ensuring that the wine can continue to “breathe”.*

---

## **Empfehlungen zur Weintemperatur:**

*Recommendations for wine temperatures:*

### **Einfache, leichte Rotweine:**

Simple, light red wines:

**14° - 16° C**

### **Mittelschwere Rotweine:**

Medium-bodied red wines:

**16° - 18°C**

### **Kraftvolle Rotweine:**

Rich red wines:

**17° - 19°C**

### **Leichte Rosés:**

Lighter style rosé wines:

**8° - 10°C**

### **Körperreiche Rosés:**

Full-bodied rosé wines:

**10° - 12°C**

### **Trockener, fruchtiger Weisswein:**

Dry white wine with fruit flavors:

**9° - 11°C**

### **Mittelschwere Weissweine:**

Lighter style white wines:

**10° - 12°C**

### **Komplexe, trockene Weissweine:**

Complex, dry white wines:

**11° - 14°C**

### **Halbtrockener oder leichter Dessertwein:**

Semi-dry or light dessert wine:

**9° - 11°C**

### **Süßer, körperreicher Dessertwein:**

Sweet, full-bodied dessert wine:

**12° - 14°C**

### **Schaumwein, Champagner:**

*Sparkling Wine, Champagne:*

**10° - 14°C**

---

**Bitte schützen Sie das Thermometer vor direkter Sonneneinstrahlung und Erwärmung über 35°C, um Schäden zu vermeiden.**

*Please make sure that the thermometer will not be exposed to temperatures of more than 35°C (95°F) to avoid damages.*

---