

ワインの保管・管理

瓶詰めされたワインは温度・湿度により味わいに変化するため、適切な環境で保管することが求められます。理想的な温度は年間を通して12~15℃で保管し、湿度は70~75%の場所で直射日光を避け、ボトルは横にして置くことでコルクの乾燥をふせぎます。

保管

温度：12~15℃

湿度：70~75%

- 振動を避ける
 - 光は白色光〈蛍光灯の照明は望ましくない〉
 - ボトルはラベルを上にして横に寝かせる。
- ※ 滓のある古酒はしばらく瓶を立てて滓を瓶底に下してから横にする。



ワインに適した供出温度

- グラスに注ぐ時に温度は1~3℃程度上がります。

