



Während Fonds und Immobilien ständigen Schwankungen unterworfen sind, erzielen Weine auf Auktionen regelmäßig Spitzenpreise: So ist etwa der legendäre Penfolds Grange einer der am meisten verkauften Weine bei Versteigerungen auf der ganzen Welt, berühmt durch die Tradition seiner Winzer und seinen Ruf für Qualität und Beständigkeit. In einer nur streng limitierten Anzahl erhältlich, ist eine Flasche Penfolds Grange auf der Langtons Auktion 2008 für einen sagenhaften Preis von 54.000 Australische Dollar versteigert worden.

Dabei liegt der Vorteil bei solch edlen Tropfen, die gelagert werden, nicht nur in ihrer Investition: Im Vordergrund steht auch die unvergleichliche Gaumenfreude,

lang gereifte Weine zu trinken. Penfolds Chief Winemaker Peter Gago erklärt: „Obwohl einige Leute dazu tendieren, über Weine als lukratives Investment nachzudenken, sehen die Meisten Wein als Genussgetränk an. Es gibt nichts Lohnenswerteres, als einen Wein reifen zu lassen und dabei sind gerade Penfolds Weine ideal zum Genießen – was auch immer sie nach einigen Jahren wert sein mögen.“

Wo man dabei anfangen soll?

Die Weininvestition ist nicht nur etwas für Kenner, sondern selbst der laienhafte Weinenthusiast erkennt mit dem Penfolds-Ratgeber schon bald die Vorteile des Investments, der Lagerung und der Freude an exquisiten Weinen.

Die Top 5 Penfolds Weine zum Investieren oder Lagern

- **Penfolds Grange Shiraz 2004** – ein großartiger Jahrgang dank saisonaler Wetterbedingungen und überdurchschnittlichem Niederschlag, der direkt in einen warmen Frühling überging, in dem der Wein hergestellt wurde. Die maximale Lagerzeit liegt zwischen 2016 und 2050, was diesen Wein ideal zur Aufbewahrung für spezielle Feiertage wie den Hochzeitstag oder runde Geburtstage werden lässt. Der 2004er Jahrgang Penfolds Grange wurde von Robert Parker mit 99 Punkten als besonders gut bewertet. Gegenwärtige UVP ist 279 Euro, nach einer Lagerung von 20 Jahren könnte er auf Auktionen aber auch Preise von 300 bis 600 Euro erzielen.

- **Penfolds Bin 389 Cabernet Shiraz 2004** – auch bekannt als „Baby Grange“ aufgrund des Ausbaus im selben Eichenfass, das den letzten Grange-Jahrgang beherbergte. Dieser feine 2004er Jahrgang hat eine geschätzte Lagerungsfähigkeit bis 2030 und eignet sich perfekt für besondere Anlässe wie den 18. Geburtstag des Sohnes oder der Tochter. Eine Flasche des 2004er Jahrgangs

wird derzeit für 34 Euro verkauft und könnte in 20 Jahren leicht 50 bis 100 Euro wert sein.

- **Penfolds Yattarna Chardonnay 2006** – Der Name Yattarna stammt ursprünglich aus der Sprache der Aborigines und bedeutet übersetzt „Schritt für Schritt“. Das Bestreben und die Philosophie von Penfolds inspirierten dazu, einen Weißwein zu kreieren, der es eines Tages mit dem roten Penfolds Grange aufnehmen sollte. Yattarna reflektiert die Geduld von Penfolds und das unermüdliche Engagement zur Erreichung dieses Ziels. Durch sorgfältiges Auswählen feinsten Chardonnay-

Trauben legt dieser Wein die Messlatte weit nach oben, nach der alle übrigen Penfolds Weißweine beurteilt werden. Die derzeitige UVP beträgt 69 Euro, aber in zehn Jahren könnte der Wein durchaus 100 und 200 Euro wert sein.

- **Penfolds St. Henri Shiraz 2005** – Der Wert von Weinen steigt oft an ihren Jahrestagen. So feierte der St. Henri in diesem Jahr sein 50. Jubiläum, wodurch er zum beliebtesten Jahrgang wurde und bei dem sich ein Investment besonders lohnt. Der 2005er Jahrgang verkauft sich im Handel für 89 Euro, ein Preis von 100 bis 200 Euro erscheint in 20 Jahren durchaus möglich.

- **Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2006** – Ein renommierter Jahrgang und eine ganz spezielle Mischung, um an das 30. Jubiläum dieser Weinsorte zu erinnern. Ein großartiger Wein, den man sich durchaus zu einer Feier gönnen kann, der aber auch ein enormes Lagerungspotential besitzt, unproblematisch bis 2018. Mit einem aktuellen Flaschen-Preis von rund 10,90 Euro könnte der Wert in nur zehn Jahren auf 50 und 70 Euro ansteigen, was ihn zu einem profitablen und lohnenswerten Investment macht.

Die besten Tipps für die Weininvestition

Recherchieren – Informationen über Preise sind das A und O. Hilfe findet man sowohl im Internet als auch in Büchern oder aber man fragt seinen lokalen Weingroßhändler um Rat, welche Weine die besten Resultate erzielen werden. Bücher wie Penfolds „The Rewards of Patience“ sind ebenfalls nützliche Ratgeber, wenn es um Fragen zur Lagerung oder Investition in die besten Jahrgänge geht.

Preise vergleichen – Bei Zweifeln, lieber abwarten und weitersuchen als kurzfristig unüberlegte Entscheidungen treffen. Im ausgewählten Fachhandel sowie im Versandhandel mit dem Hanseatisches Wein & Sekt Kontor sind verschiedene Penfolds Qualitätsjahrgänge zu finden. Auswählen – Es ist empfehlenswert, eine Reihe von unterschiedlichen Weinsorten im Keller zu haben, wenn man mit dem Sammeln anfangen will. Dabei sollte unbedingt auf die richtige Balance zwischen preislich moderaten und sehr teuren Weinen geachtet werden, da man auf diese Weise sowohl Wein für ein spontanes Mittagessen mit Freunden als auch für ganz spezielle Anlässe bereitstellen hat.

Vorausschauend denken – Gehen Sie bei der Investition zunächst von einer Zeitspanne von fünf Jahren aus, da die erzielten Gewinne in dieser Zeit traditionelle Anlageformen übertreffen können.

Seien Sie aber auch bereit für Ad-hoc-Käufe, da Konjunkturschwankungen unberechenbar sind.

Richtig lagern – Belassen Sie den Wein in seiner ursprünglichen Holzkiste, um seinen Wert bei einem Weiterverkauf zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass Sie die Herkunft und Lagerungshistorie von jedem Wein, den Sie kaufen, kennen, da beides seinen Marktwert wesentlich beeinflusst.

Die besten Tipps für die Weinlagerung

Vorsichtig behandeln – Stellen Sie sicher, dass Sie die Flaschen liegend lagern, mit dem Flaschenhals nach vorne.

Im Dunkeln lagern – Achten Sie darauf, Wein in dunklen Räumen zu lagern, in die Licht nur minimal eindringen kann.

Konstante Temperatur – Die ideale Lagertemperatur liegt zwischen 14 und 16°C. Insbesondere Weißwein reagiert auf Temperaturschwankungen sehr empfindlich.

Still halten – Vermeiden Sie es, die Flaschen unnötig viel zu bewegen, bis sie konsumiert werden.

Weinkeller-Alternativen – Weinliebhaber ohne Keller lagern ihre Flaschen am besten in einem einfachen Regal aus Holz oder Metall, das gut belüftet wird und an das Sie leicht herankommen, falls Sie ihre Weininvestition doch schon ein wenig eher genießen wollen.