

# Der Sommer in Flaschen: Durstlöscher mit Finesse

## Top Ten der Weine für den Open Air Genuss

Der Sommer verlangt nach Weinen, die frisch, leicht, schlank, mineralisch, heiter und belebend sein müssen. Sie sollen kühl und animierend ausfallen und Lust auf mehr machen. Aber natürlich immer auf der Basis von Qualität. Wir wollen nicht die üblichen Verdächtigen und Granden wiederholen, sondern stellen unsere persönlichen Durstlöscher mit Finesse vor, individuell und speziell. Eine Auswahl der

Nr. 1

Der **Riesling Kalkgestein vom Weingut Arnold** aus der Pfalz verkörpert die Sommerfrische schlechthin. Dieser dynamische und lustvolle Wein verbreitet auf Anhieb gute Laune. Er flitzt über die Zunge, aber mit makellosem Abgang. Ein eleganter Durstlöscher auf hohem Niveau. Und das zum sensationell kleinen Preis von 6,90 €.

Nr. 2

Die **Domaine de Marchandise** schenkt uns einen so köstlichen, nach praller Lebensfreude und Sinnlichkeit schmeckenden Rosé-

Wein ein, wie er nicht besser sein kann. Er präsentiert sich frisch, saftig, dicht und präzise in Ausdruck und Aromatik, wobei ihn ein Hauch Waldbeeren und ein Touch Grapefruit abrundet. Würzig, saftig, prall und sexy. Der Rosé Côte de Provence aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault lädt durch seine kühle Noblesse zum ewig Weitertrinken ein. 11,40 €. Bei Frischeparadies.

Nr. 3

Der **Riesling Paulesen von Andreas Bender** gleicht einem knackig frischen Biss in einen saftigen Apfel. Diesen belebenden, schlanken und wahrhaft mineralischen Wein aus Steillagen von Mosel und Ruwer hat Bender so glasklar angelegt hat, dass er für enorm viel Trinkfreude sorgt. Eine große Entdeckung für kleines Geld: 8 €.

Nr. 4

Der **Grüne Veltliner Reserve Ried Mühlberg 2017 vom Weingut Gruber Röschitz in Niederösterreich** ist ein Glanzstück unter den Spezies dieser Rebsorte. Delikate Wiesenkräuter, Orangenzeste und eine unwiderstehliche Saftigkeit zeichnen dieses Prachtstück aus, von dem man nicht genug bekommen kann. Preis: 20 €.

Nr. 5

Dieser Spanier hat Biss: **La Ola del Melillero** von Victoria Ordonez, 2017, ist ein wunderbar schlanker, geradliniger, frischer, stahlklarer Wein aus der Region Serrias de Málaga. Überraschung: Der sehr trockene Tropfen entstammt der andalusischen Sherry-Rebe Pedro Ximénez. Preiswürdig ist auch das schöne Etikett, zu dem es eine gute Story gibt – trinken

und nachlesen. Ein Spitzenwein zum freundlichen Preis: 17,50 €.



Nr. 6

**Cava Pedregosa, Petit Cuvée.** Cava wird so unterschätzt, dass

es gegenüber den vielen mäßigen Champagner und flachen Proseccchi eine Schande für die Welt des Schaumweins ist. Dabei füllt Cava genau die Lücke zwischen allen bemerkenswerten Perlen. Wenig Säure, geradlinig trocken, dichte Perlage. Es gibt Spitzencavas, die ziemlich nah am Champagner sein wollen, es gibt aber auch Cavas, die einfach nur Spanien repräsentieren möchten. Einer der reintonigsten, feinsten Cavas ist der klarlinige Pedregosa. Für diesen erstaunlichen Preis gibt es nichts Besseres, nicht nur bei Cava. Ein Cava, der nur Cava sein will, kein Sekt und kein Champagner. Wir haben ihn im derzeit originellsten Restaurant Marbellas entdeckt, dem kreativen Tapas-Lokal Back. Preis: Unglaubliche 5,90 €.

Nr. 7

### **BellIdea, Garganega.**

Die bescheidene und überaus sympathische Winzerfamilie Dal Bosco von Le Battistelle erzeugt individuelle Weine, die zu den allerbesten in der Soave-Region zählen. Das Gut liegt genau gegenüber von seinen drei Weinlagen in Brognoligo, das als die alte Seele von Soave geachtet wird. Die gerade einmal sechs Hektar ergeben charaktervolle, elegante, mineralische, würzige und von einer leichten Meeresbrise umwehte Tropfen. Der BellIdea aus der Rebsorte Garganega entspringt einer Kooperation mit dem Frankfurter Weinhändler Guido Giovo. Kaum Säure, geringer Alkoholgehalt, schöner Trinkfluss. Ein wenig Holunder und ein Hauch Zitrus schwingen bei diesem trocknen Wein von sonnigem Gemüt mit. Es gibt ihn exklusiv bei Giovo in Mühlheim: 14,90 €.

Nr. 8

### **Riesling (alter)native von Clemens Busch.**

Clemens Busch von der Terrassenmosel ist für seine edelsüßen Weine bekannt, er kann aber auch ganz anders. Sein Riesling (alter)native ist bone-dry, aber nicht auf staubige, sondern recht saftige Art. Getragen von kühlem Schiefer und salziger Finesse, beschwingt durch eine dezent moussierende Lebhaftigkeit und beflügelt von moderatem Alkohol (11,5 %), darf man Schluck für Schluck der Sonne eine Abkühlung abtrotzen. Ökologisch korrekt, nicht filtriert und geschönt, gerät dieser kühne Wein zum vitalen Naturburschen – und hat doch nichts gemein mit jenen trüben Orange-Brausen, die das Land überschwemmen wollen. Preis: 16,50 €.

Nr. 9

### **Sexy MF von Wechsler**

Auch Rotweinfreunde müssen im Sommer nicht auf dem Trocknen sitzen und durstig bleiben. Hitze und Rotwein vertragen sich nicht, deshalb ist der naturtrübe und dunkle Rosé aus dem Spätburgunder Mariafeld genau das Richtige für sie. Katharina Wechsler aus Rheinhessen hat ihn sehr trocken und mit nur leichten Gerbstoffen belassen. Er changiert mit verführerischen Aromen zwischen Blaubeerkuchen brut und Waldbeer-Eistee. Alles andere, nur nicht langweilig. Preis: 11,90 €.

Nr. 10

### **Veräppelt, Winzer-Apfelwein.**

Der freche „Veräppelt“ müsste eigentlich aus Frankfurt kommen, stammt aber aus Wertheim. Er ist ein Apfelwein vom Winzer. Norbert Spielmann hat diesen Trunk seiner eigenen Natur entsprechend vorwitzig, forsch und lustig entworfen. Aber nicht als flaches Partygedöns, sondern als seriösen,

prallvollen, fein perlenden, nach frischen Äpfeln schmeckenden Schoppen. Wenn die Sonne knusprig knistert, gibt es nichts Besseres auf der Welt als erfrischendes Gegenmittel. Norbert Spielmanns Buddy, der Gewürz-Häuptling und einstige Sterne-Koch Ingo Holland, hat dazu als modernen Gegenentwurf zum Gerippten ein formschönes, griffiges und haptisch so angenehmes Glas in gedrehter Wellenoptik namens „Gewelltes“ ersonnen, das man nicht mehr aus der Hand geben möchte – schon gar nicht, wenn der „Veräppelt“ darin schwappt. Veräppelt für 4,70 € bei Norbert Spielmann in Wertheim. Die mundgeblasenen Kristallgläser „Gewelltes“ beim Alten Gewürzamt in Klingenberg oder der Apfelweinhandlung Jens Becker in Frankfurt.

*Ludwig Fienhold*