



Ein lauer Abend, gute Freunde und im Glas der richtige Tropfen. Schöner kann der Sommer kaum sein.

Foto Plainpicture, Röth (4), Hersteller (13)

Angrillen und entkorken!

Wenn es die Menschen ins Freie zieht, dürfen auch die Weinflaschen aus dem Keller geholt werden. Wir stellen 17 hervorragende Sommerweine vor.

Ein Bericht zum Thema Sommerwein muss mit dem paradoxen Hinweis anfangen, dass es gar keine Sommerweine gibt. Das Weingesetz verbietet die Kombination von einem Begriff wie „Sommer“ oder „Spargel“ mit dem Wort „Wein“ auf dem Etikett. Man ist dadurch zu indirekten Hinweisen gezwungen – also wird Spargel auf dem Etikett abgebildet, oder der Wein bekommt einen sommerlichen Namen. Oftmals handelt es sich um Marketing-Gags für banale Produkte. Doch es gibt auch viele positive Beispiele wie den saftigen feinerben Riesling „Sommerpalais“ vom Weingut Reichsgraf von Kesselstatt an der Mosel. Er ist ein prototypischer Sommerwein: unkompliziert, aber so ansprechend wie erfrischend.

„Spargelwein“ – junge Weißweine aus dem Herbst, die zum weißen Spargel im Frühling passen – ist eigentlich eine deutsche Umschreibung für Frühling- und Sommerwein. Die Rolle des Weins im deutschen Spargel-Ritual besteht darin, den Frühling zu begießen und alles in eine halbwegs christliche Richtung zu ziehen. Die Farben von Wein und Spargel stehen beide für Reinheit, aber geschmacklich ist ihre Kombination nicht ganz einfach. Ein trockener Riesling aus dem vorherigen Herbst klingt gut, ist aber meistens zu säurebetont und kantig für den Spargel im Frühling. Dafür sind trockenere Weißweine aus Traubensorten mit milderer Säure deutlich besser geeignet. Ein guter leichter Wein dieser Art muss nicht viel kosten, wie der 2014er Müller-Thurgau trocken vom Weingut Borell-Diehl in Hainfeld/Pfalz für 4 Euro je Literflasche zeigt.

Aufgrund seiner runden Art wird häufig trockener Silvaner als prädestinierter Spargel-Partner angepriesen. Er wird allerdings konsequent gemieden von manchen älteren Konsumenten, die sich an die rustikalen bis dumpfbäckigen Frankenweine dieser Traubensorte aus früheren Jahrzehnten erinnern. Moderne Silvaner jedoch sind fruchtbetont und lebendig, und von etwa 6 Euro an gibt es solide bis sehr gute Qualität. Der 2014er Silvaner trocken vom Weingut Riffel in Bingen-Büdesheim (Rheinhesse) zeigt, wie klar und elegant Silvaner sein kann. Seine Säure ist ausgeprägt genug, um dem Wein eine

gewisse Leichtigkeit zu verleihen, aber nicht so betont, dass er mit dem leicht süßlichen Spargelgeschmack kollidieren würde.

Es muss aber nicht zwangsläufig ein Wein aus dem jüngsten Jahrgang sein. Die gelungenen Weine aus dem Jahrgang 2013 haben sich sehr vorteilhaft entwickelt und wirken immer noch frisch. Ein Beispiel ist der deutlich kräftigere 2013er Silvaner trocken *** vom Weingut Schneider in Mainz-Hechtsheim, der zugleich sehr lebendig und abgerundet wirkt. Ein fast perfekter Spargelwein – und wer auf extrem frischem Wein besteht, greift nach dem gleichen Wein aus dem Jahr 2014. Der österreichische Grüne Veltliner besitzt eine ähnliche Kombination von Frische und runder Art und ist damit eine echte Alternative zum Silvaner. Nur bringt der Grüne Veltliner eine dezente Würze mit ins Spiel, die besonders gut zum Spargel passt, wie der 2013er „Hirschvergnügen“ vom Weingut Hirsch in Kemptal/Österreich zeigt.

Mit langsam steigenden Temperaturen wächst auch unser Bedürfnis nach Erfrischung, und bei vielen von uns hebt sich auch die Toleranzschwelle für Säure. Die natürliche Säure und Kohlensäure (ein Gärnebenprodukt) des Weins spielen dabei eine wichtige Rolle; zu wenig Säure im Wein schwächt den Erfrischungseffekt ganz erheblich ab. Besonders säuremilde Weißweine wie der beliebte italienische Pinot Grigio sind daher keinen optimalen Sommerweine, was vor allem für die sehr günstigen Pinot Grigios aus dem Supermarkt oder Discountergut gilt. Oft werden sie bei der Abfüllung mit Kohlensäure dosiert, um den Eindruck geschmacklicher Lebendigkeit vorzugaukeln. Wer die besondere Aromatik (gelber Apfel, Rosinenzopf) dieser Weine mag, aber mehr natürliche Frische im Glas möchte, dem sei der 2014er Grauburgunder trocken vom Weingut Sinß in Windesheim/Nahe empfohlen. Grauburgunder ist der deutsche Name der Pinot-Grigio-Traube, aber mit seiner spritzigen und schlanken Art ist dieser Wein das Gegenteil vom weichen Klischee-Grauburgunder. Hier ist mehr als genug Säure, um zu erfrischen!

Spürbare Säure und schlanke Art machen auch den deutschen Riesling zum typischen Sommerwein. Ganz trockener und leichter Riesling, das klingt sehr verlockend, allerdings ist die Säure dann recht betont (oder wurde durch Entsäuerung im Keller künstlich abgemildert), was die Begeisterung oft deutlich bremst. Der Meister des leichten und ganz trockenen Rieslings ist Martin Tesch in Langenlonsheim/Nahe; sein 2013er Riesling „Unplugged“ ist ideal für Leu-

te, die auf dieser Wellenlänge trinken. Das Jahr an Reife seit der Abfüllung hat die zitronige Säurefrische geschliffen.

Der deutsche Riesling ist durch aromatische trockene Weine, die leicht und animierend wirken, aber auch saftig schmecken, zum Modewein geworden. Genau solche Weine haben die Winzer hinkommen, die bei der Lese 2014 die Trauben streng selektiert haben (der nasse Herbst hat zu Fäulnis geführt, die entfernt werden musste). Zu ihnen gehört Karl-Josef Loewen in Leiwien/Mosel, und sein 2014er „Varidor“ Riesling trocken ist duftig, verspielt und spannend

REINER WEIN SPEZIAL VON STUART PIGOTT

ohne laute Säurekracherei. In der Pfalz fallen die trockenen Riesling-Weine meistens körperreicher und kräftiger aus, aber der 2013er Zellerthal Riesling trocken vom Klosterhof (Stephan Schwedhelm) wächst in einer besonders kühlen Ecke und stammt aus einem kühlen Jahr. Daher schmeckt er nach Sommerfrische, ungewohnt leicht und filigran fürs Gebiet.

Riesling muss nicht trocken sein, um erfrischend zu wirken oder zur leichten Sommerküche zu passen. Oft ist sogar ein Hauch von natürlicher Traubensüße im Wein sehr zuträglich. Vor allem feinerbe Riesling-Weine können wunderbare Sommerweine sein, wie der nach Apfel duftende, saftige 2014er Riesling feinerbe vom Weingut Selbach-Oster in Zeltingen/Mosel zeigt. Mit bescheidenen 11 Prozent Alkohol ist er ausgesprochen leicht, weil ein Teil des Traubenzuckers nicht zu Alkohol vergoren wurde. Solche Weine sind in den südlichen Weinbaugebieten im Rheintal seltener, da die Säure dort oft weicher ausfällt und eine analytisch kleine Menge Süße im Wein vordergründig schmecken kann. Der 2014er Riesling feinerbe vom Weingut Thörle in Saulheim/Rheinhesse zeigt, wie das doch prächtig gelingen kann.

Dank der klimatischen Verhältnisse an der Mosel, am Mittelrhein und an der Nahe kann noch mehr Süße für noch mehr Saftigkeit in Riesling-Weinen sorgen, ohne dass sie tatsächlich süß schmecken. Der 2013er Riesling Kabinett aus der Lage Apotheke von Ansgar Clüsserath in Trittenheim/Mosel ist ein Beispiel dieser besonderen Balance. Der wichtigste Nebeneffekt? Der Wein enthält deutlich unter 10 Prozent Alkohol!

Dies führt auch zur intensiveren Wahrnehmung der Aromen.

Bei roten Sommerweinen denken die meisten Deutschen ans Grillen, bei Rotwein an sich aber auch an schwere, weiche Weine. Das ist nicht ganz einfach unter einen Hut zu bringen: Wenn sich die Glut des Südens im Weinglas bemerkbar macht, fällt der Sommerfrische-Effekt meist flach. Es gibt sehr spannende säurebetonte Rotweine, die aber eine Welt für sich sind und in Deutschland wenige Fans haben. Eine Kompromisslösung ist der Portugieser, eine fast in Vergessenheit geratene Traubensorte. Die besten Weine verbinden sanfte Säurefrische mit mittlerem Körper, wie der 2011er Portugieser trocken von Michael Teschke in Gau-Algesheim/Rheinhesse. Ein echter Rotwein, aber mit einer gewissen Leichtigkeit, trotzdem viel Charakter; ein optimaler Grillwein!

Der Eindruck von Leichtigkeit beim Rotwein beruht vielmehr auf niedrigem Gerbstoffgehalt als auf moderatem Alkohol, auch wenn letzteres den Eindruck von Leichtigkeit unterstreicht. Österreich bietet längst viele überzeugende Gewächse dieser Art. Der 2011er „red“ von Gernot Heinrich in Gols/Neusiedler See duftet lebendig nach Kirschen und roten Beeren und wirkt angenehm frisch, ohne vordergründig säuerlich zu schmecken: 12,5 Prozent Alkohol. Ähnlich, aber etwas würziger und kräftiger (ebenfalls bei 12,5 Prozent) ist der 2013er „basic“ von Claus Preisinger, auch in Gols. In beiden Fällen wird die betonte Säure der Blaufränkisch-Traube durch Verschnitt mit dem tendenziell weicheren Zweigelt abgerundet. In Deutschland heißt der Blaufränkisch Lemberger, und in seiner württembergischen Heimat gelingt der Trick durch den Verschnitt mit der ebenfalls säurearmer Merlot-Traube.

Es gibt aber auch kräftigere Rotweine mit genug Frische, um warme sommerliche Grillabende angenehm zu begleiten. Auch hier hat Österreich etwas zu bieten. Im relativ kühlen Kemptal gelingt es Winzern wie Kurt Angerer, der Zweigelt-Traube Rotweine zu entlocken, die Rundheit mit animierendem Biss verbinden. Sein 2011er Zweigelt überwiegt nicht mit der Üppigkeit eines mediterranen Rotweins, sondern kann mit seiner Kraft einem Steak Paroli bieten. Die Dornfelder-Traube in Deutschland kann das auch, was eine begabte Winzerin wie Eva Vollmer in Mainz-Ebersheim/Rheinhesse demonstriert. Weine wie ihr 2012er Dornfelder trocken besitzen eine tolle schwarze Johannisbeernote, dezente Wärme und sanfte Gerbstoffe. Sind die Würste schon fertig?

Weinauswahl & Kontaktinfo Runde trockene Weißweine

2014er Müller-Thurgau trocken
Weingut Borell-Diehl (Thomas Diehl & Annette Borell-Diehl), Weinstraße 47, 76835 Hainfeld/Pfalz, Telefon 0 63 23/ 98 05 30, info@borell-diehl.de. 4 Euro (Literflasche) ab Hof.

2014er Silvaner trocken
Weingut Riffel (Carolin & Erik Riffel), Mühlweg 14a, 55411 Bingen-Büdesheim/Rheinhesse, Tel. 0 67 21/ 99 46 90, service@weingut-riffel.de. 5,40 Euro ab Hof.

2013er Silvaner trocken ***
Weingut Schneider (Mirjam Schneider), Klein-Winternheimer Weg 6, 55129 Mainz-Hechtsheim/Rheinhesse, Telefon 0 61 31/5 96 78, info@schneider-weingut.com. 5,30 Euro ab Hof.

2014er Grauburgunder trocken
Weingut Sinß (Johannes Sinß), Hauptstraße 18, 55452 Windesheim/Nahe, Telefon 0 67 07/2 53, rudolf.sinss@t-online.de. 6,80 Euro ab Hof.

2013er „Hirschvergnügen“ Grüner Veltliner trocken
Weingut Hirsch (Johannes Hirsch), Kemptal/Österreich, importiert von: www.rotweissrot.de, Telefon 0 89/43 56 99 20 (Gerhard Biber). 8,90 Euro.

Riesling

2014er „Varidor“ Riesling trocken
Weingut Carl Loewen (Edith & Karl-Josef Loewen), Matthiasstraße 30, 54340 Leiwien/Mosel, Tel. 0 65 07/ 30 94, mail@weingut-loewen.de. 7,80 Euro ab Hof.

2014er Riesling feinerbe
Weingut Selbach-Oster (Johannes & Barbara Selbach), Uferallee 23, 54492 Zeltingen/Mosel, Telefon 0 65 32/20 81, info@selbach-oster.de. 7,20 Euro ab Hof.

2013er Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett
Weingut Ansgar Clüsserath (Eva Clüsserath), Spielesstraße 4, 54349 Trittenheim/Mosel, Telefon 0 65 07/22 90, weingut@ansgar-cluesserath.de. 9,90 Euro über www.weinhalde.de.

2013er „Unplugged“ Riesling trocken
Weingut Tesch (Martin Tesch), Nahe-Weinstraße 99, 55450 Langenlonsheim/Nahe, Telefon 0 67 04/9 30 40, info@weingut-tesch.de. 8,50 Euro ab Hof.

2013er Zellerthal Riesling trocken
Weingut Klosterhof (Stephan Schwedhelm), Klosterhof, 67308 Zell/Pfalz, Telefon 0 63 55/5 21, info@klosterhof-zell.de. 9,95 Euro über www.rindchen.de.

2014er Riesling feinerbe
Winzerhof Thörle, Ostergasse 40, 55291 Saulheim, Telefon 0 67 32/54 43 (Johannes & Christoph Thörle). 7,90 Euro über www.riesling-und-co.de.

2014er Riesling „Sommerpalais“ feinerbe
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Marienlay, 54317 Morscheid/Mosel, Telefon 0 65 00/9 16 90 (Anngret Reh-Gärtner), weingut@kesselstatt.de. 7,40 Euro über www.vicampo.de.

Rotweine

2011er Portugieser trocken
Weingut Teschke (Michael Teschke & Kerstin Adolph), Laurenzberg 14, 55435 Gau-Algesheim/Rheinhesse, Telefon 0 67 25/23 31, info@weingut-teschke.de. 6,90 Euro über www.vinvento.de.

2012er Dornfelder trocken
Weingut Eva Vollmer (Eva Vollmer & Robert Wagner), Nieder-Olmer Straße 65, 55129 Mainz-Ebersheim/Rheinhesse, Telefon 0 61 36/4 64 72, info@evavollmer-wein.de. 7,20 Euro ab Hof.

2012er „red“
Weingut Heinrich (Gernot Heinrich), Neusiedler See/Österreich, importiert von www.rotweissrot.de, Telefon 0 89/43 56 99 20 (Gerhard Biber). 7,90 Euro.

2013er „basic“
Weingut Claus Preisinger, Neusiedler See/Österreich, importiert von www.rotweissrot.de, Telefon 0 89/43 56 99 20 (Gerhard Biber). 7,90 Euro.

2011er Zweigelt
Weingut Kurt Angerer, Kemptal/Österreich, importiert von www.pinard-depicard.de, Telefon 0 68 38/97 95 03 0, (Tino Seiwert, Ralf Zimmermann, Martin Lehnen). 8,50 Euro.

Die Abbildungen der Weinflaschen links entsprechen der Reihenfolge, in der sie hier vorgestellt werden.