

Sommerliche Frischmacher

Mit diesen acht Weinen überstehen Sie jede Hitzewelle

Von Chandra Kurt

Je höher die Temperaturen steigen, umso weniger Lust haben wir auf schwere, dichte Weine. Die sogenannten Sommerweine sollten daher spritzig, zugänglich und delikate fruchtig sein. Auch ist es die Zeit der Roséweine

und der knackigen Schaumweine, die man sehr kühl und zur Abwechslung auch einmal on the rocks geniessen darf. Wir haben eine Selektion an frivolen Sommerweinen zusammengestellt, die auch optisch für Erfrischung sorgen und diesen Sommer definitiv in meinem Kühlschranks zu finden sind.

Eine «Schweinerei» vom Wein-Punk

Eine Neuentdeckung für mich, die von Marco Giovanni Zanetti, auch bekannt als Wein-Punk mit üppigen Tattoos, im Veneto gekeltert wird. Ich kenne Zanetti vor allem über seine Facebook-Kommunikation, die keinen Hehl daraus macht, dass Wein seine grosse Passion ist und er sie so intensiv auskostet wie etwa das Magazin *Beef* kulinarische Möglichkeiten. Zanetti bewirtschaftet in Italien drei Hektaren Reben und produziert hier die Zio Porco Wines. Der rote Porcheria (ich übersetzte das italienische Wort jetzt nicht auf Deutsch) ist eine ungewöhnliche Assemblage, zumal sie Marzemino Nero, Gropello, Teroldego, Lagrein und Pinot noir enthält. Das Resultat ist ein tief dunkler, stoffiger Wein, der sich klar an Hedonisten richtet. Seine Aromen dröhnen im ersten Moment wie aus Lautsprechern am Open-Air-Konzert und fliessen dann saftig-frisch den Hals hinunter. Yummy! Perfekt für die Sau vom Grill.



«Porcheria», 2011, Swinishness Blend von Porco Wines, Veneto, Italien
Servicetemperatur: 15 bis 16 Grad
Preis: Fr. 18.–
Bezugsquelle: Valentin Wine, Pontresina, www.valentin-wine.ch

Fruchtig, spassig und sehr modern

Ein Bild sagt bekanntlich mehr als 1000 Worte. Ein Blick aufs Etikett und Sie wissen, wie dieser reine Cinsault schmeckt. Fruchtig, spassig und sehr modern. Sein Finale ist sehr trocken mit einer leicht mineralischen Note. Ein perfekter Rosé für die Nachmittagszigarre im Freien. Kulinarisch ein Partner von Grilladen aller Art und mediterranen Gerichten. Und warum auch nicht an wirklich heissen Tagen ein paar Eiswürfel ins Glas geben! Die Trauben stammen aus dem heissen Swartland, das 50 Kilometer von Kapstadt entfernt ist. Bereits vor mehr als 350 Jahren wurden am Kap Rebstocke gepflanzt und erste Weine gekeltert. Ende des 19. Jahrhunderts setzte die Reblaus-Epidemie dem südafrikanischen Weinbau schwer zu. Inzwischen sind die Weinberge erneuert worden und was heute in die Flasche kommt, ist eine Freude für Weinliebhaber aus aller Welt. Wichtigste Traubensorten sind Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Chenin Blanc.



«The Grinder», Rosé 2014, Swartland, Südafrika
Servicetemperatur: 8 bis 10 Grad
Preis: Fr. 12.50
Bezugsquelle: Kap Weine, Wädenswil, www.kapweine.ch

Immer schön kühl geniessen

Ein herrlicher Chardonnay mit Zitrusfrische und molliger Fülle im Abgang sowie Noten von Ananas und Ginger-Sorbet. Perfekt für die grillierten Scampi oder das Kalbskotelett vom Grill. Produziert vom unkonventionellen Winzer Hannes Reeh, der im Burgenland mit seinen Weinen für Furore sorgt. Terroir der Weine ist die Region Andau nah der ungarischen Grenze, die mit rund 2400 Sonnenstunden zum sonnenreichsten Flecken in Österreichs zählt. «Unplugged» ist Andauer Natur pur. Ohne Schönungsmittel, ohne Enzyme und ohne gezüchtete Hefe. Dabei bedient Reeh sich allerdings eines Namens, der bereits seit 2001 vom Deutschen Winzer Dr. Martin Tesch für seinen Riesling verwendet wird. Wie dem auch sei, eine Entdeckung ist dieser füllige Chardonnay allemal. Wichtig: Er muss immer schön kühl bleiben, daher nicht zu viel aufs Mal einschenken – sofern Sie diesen Wein nicht sowieso in einem Kühlraum geniessen.



«Unplugged», Hannes Reeh 2014, Chardonnay, Andau, Österreich
Servicetemperatur: 10 bis 12 Grad
Preis: Fr. 19.–
Bezugsquelle: Secli Weinwelt, Buchs, www.secli-weinwelt.ch

Der Rosé kitzelt den Gaumen wach

Trendiger Hipster-Rosé vom Taggenberg. Stephan Herter ist ursprünglich gelernter Koch, arbeitete auch als Blender in seiner zweiten Heimat Schottland in einer Whisky-Destillerie und hat sich jetzt den Traum vom eigenen Weingut verwirklicht. Die Trauben stammen von einer Schweizer Toplage – dem Taggenberg mit seinen über 30-jährigen Reben. Herter, der modisch ganz wie ein Hipster daherkommt, scheut sich nicht, einen Rosé im Programm zu haben. Dieser Wein ist fruchtbetont und frisch mit leicht süsssem Extrakt. Die delikate Sweet-and-sour-Aromatik kitzelt den Gaumen wach, wobei auch dezente Tannine spürbar sind. Nicht der luftige Rosé-de-Provence-Wein, zu diesem Zürcher Wein lässt sich ruhig ein Steak vom Grill geniessen. Und noch etwas: Herter bewirtschaftet seine Weinberge umweltfreundlich und verzichtet auf Fungizide, Herbizide und Pestizide. Was will man mehr?



«Kuckuck», Pinot noir 2013, Herter Wein, Kuckuck Taggenberg AOC Zürich, Schweiz
Servicetemperatur: 8 bis 10 Grad
Preis: Fr. 21.50
Bezugsquelle: Vinothek Brancaia, Zürich, www.vinothek-brancaia.ch

Fast schon gefährlich süffig

Ein kleines Coup de Cœur von mir, sicher auch, weil ich die Personen kenne, die hinter diesem Durstlöcher stecken. Der Münchner Weinhändler Guido Walther hatte die Idee und der Jungwinzer Jürgen Hofmann setzte sie um. Zusammen mit Fritz Müller, der schlicht einen solch süffigen Wein zum Feiern vermisste. Billy Wagner, der deutsche Popstar unter den Sommeliers und Weinexperten, umschreibt das Gewächs noch etwas deutlicher und meint dazu: «... rosa Perlwein zum schnellen Betrunkenwerden für die Leute von heute mit Anspruch, aber ohne den grossen Geldbeutel». Erfrischt ungemein, wenn man am Grill steht und die Würste bewacht. Auch on the rocks perfekt – wobei er dann schon sehr gefährlich süffig wird und seine 11 Prozent trotz Hitze nicht verdampfen werden. Perlwein kommt übrigens nicht von Perlen, sondern bezeichnet einen Wein, der sich zwischen Schaumwein und Stillwein eingliedert.



«Rosa Perlwein», Fritz Müller 2014, Rheinhessen, Deutschland
Servicetemperatur: 8 bis 10 Grad
Preis: Fr. 13.50
Bezugsquelle: Riesling & Co., Auswil, www.rieslingco.ch

Der Absacker für die späten Abendstunden

Der schwerste Wein dieser Selektion. Sozusagen der Absackerwein für spät nachts, wenn man schon gegessen hat und gerne noch etwas zusammensitzt und ins Feuer blickt. Ich würde dazu eine Zigarre rauchen, aber man kann ihn natürlich auch einfach so geniessen, zu Fleischgrilladen passt er perfekt. Diese Assemblage aus Carinena und Grenache ist eine Wucht. Wahrscheinlich werden Sie nach der zweiten Flasche nicht mehr in der Lage sein das Etikett zu lesen, auf dem Sprüche wie «Savoir douter est la moitié de la sagesse» stehen. Ein schlicht wunderbarer Wein, der einen nicht mehr loslässt mit seinen mehrschichtigen, seidig samtigen Fruchtaromen, die an schwarze Kirschen und Lorbeer denken lassen. Produziert aus den ältesten Trauben des Weingutes. Ein Wein mit grosser Persönlichkeit.



«Sagesse DOQ 2008», Les Cousins Marc & Adria Porr, Priorato, Spanien
Servicetemperatur: 16 bis 18 Grad
Preis: Fr. 45.90
Bezugsquelle: Valentin Wine, Pontresina, www.valentin-wine.ch

Ein italienischer Schäumer aus den USA

Charles Smith ist einer der coolsten Winzer aus Washington State mit auffallender Wuschelfrisur und der Ehemann der Römerin Geneva Casa. Diese hatte Lust, zusammen mit ihrer Schwester Olivia einen Schaumwein zu kreieren, da beide gerne fürs Leben «Bollicine» trinken. Das Projekt begann 2010 und zusammen haben sie jetzt diesen unver-schämte süffigen Schaumwein lanciert. Vinifiziert aus der charismatischen Traube Chardonnay, die man ja auch für die Produktion von Champagner verwendet. Auch wenn sein Name italienisch tönt, ist es ein amerikanischer Schaumwein. Er offenbart blumige, fruchtige Aromen, die man oftmals gerne in einem Prosecco findet, zeigt aber im Gaumen deutlich mehr Fülle. So etwa wie bei einem Crémant. Persönlich würde ich diesen modernen Schaumwein on the rocks geniessen.



«Secco Italian Bubbles», Chardonnay 2014, Charles Smith & Viticoltori Ponte, Walla Walla, USA
Servicetemperatur: 8 bis 10 Grad
Preis: Fr. 14.50
Bezugsquelle: Paul Ullrich AG, www.ullrich.ch

Auf ein Glas mit Winifred

Österreich ist ein Glücksfall für jeden Weinliebhaber. Denn Österreich hat es innert kurzer Zeit geschafft, international als Weinland zum Begriff geworden zu sein – trotz seiner eher kleinen Weinbaufläche von 46000 Hektaren (die Schweiz hat mit 15000 Hektaren noch weniger zu bieten). Spannend an der Weinwelt Österreichs ist, dass in jeder Weinbauregion zahlreiche Winzer ihre volle Kreativität ausleben – einerseits punkto Weinproduktion und andererseits punkto Vermarktung. Und bekanntlich ist das Etikett der erste Kontakt zum Wein. Sehr originell die Abfüllung des burgenländischen Gutes Oggau. Auf den Etiketten sind Porträts skizziert. Es handelt sich dabei nicht um die Familienmitglieder der Weingutsfamilie Tscheppe, sondern um Hinweise über den Charakter des abgefüllten Weins. Beim Rosé Winifred ist beispielsweise eine junge, intellektuell wirkende Frau zu sehen. Der Wein selber schmeckt wunderbar fruchtig mit einer ernst zu nehmenden Struktur. Perfekt zu Grilladen aller Art.



«Winifred», Rosé 2013, Gut Oggau, Burgenland, Österreich
Servicetemperatur: 8 bis 10 Grad
Preis: Fr. 18.90
Bezugsquelle: Baur au Lac Vins, Zürich, www.bauraulacvins.ch