

Beschwingt in die Sommernacht

Mit diesen Weinen machen Sie aus einem lauschigen einen berauschtenden Abend

Von Chandra Kurt

Ob auf dem Balkon, im Garten oder etwa am Rheinbord – Wein geniesst sich wunderbar unter freiem

Himmel. Ich habe ein paar Weine zusammengestellt, die ich teilweise neu entdeckt habe und deren Genuss mir grosse Freude bereitet. Ein kleiner Tipp für den optimalen Genuss: Je wärmer es

draussen ist, desto schneller werden natürlich auch die Weine warm und ein warmer Wein – ob Rosé, Rot oder Weiss – macht schlicht keinen Spass. Ich empfehle daher immer, einen einfachen Kunst-

stoffkübel zu drei Vierteln mit Eiswürfeln zu füllen (man kann sich diese auch in einem Restaurant besorgen), dann Wasser dazu geben und die Weine darin einstellen. So bleiben sie länger schön kühl.

Darauf können die Spanier stolz sein

Die Farbe des Cepa 21 ist ausgesprochen kräftig, im Gaumen ist er gehaltvoll und voluminös mit Noten von reifen Beeren, Aprikosen und etwas Rhabarber. Die Frucht ist voll präsent und verführt alle Geschmackssinne im Nu. Unkompliziert in der Art und voll im Temperament. Hat im Finale eine leicht wärmende Note sowie dezente Gerbstoffe. Wer denkt, dass Roséweine liebliche und fast schon harmlose Gewächse sind, sollte diese Abfüllung entdecken. Der reine Tempranillo stammt aus der bekannten spanischen Region Ribera del Duero und wurde vom Topwinzer Emilio Moro vinifiziert. Sicher einer der besten Rosés Spaniens, der perfekt zu Grilladen von Fisch oder Geflügel passt, genau so wie zu Tapas, asiatischen Speisen oder Pasta. Der knallrote Silikonkorken ist einmalig.



Hito Tempranillo 2015, Cepa 21, Ribera del Duero
Servicetemperatur: 10 bis 12 Grad
Preis: Fr. 12.90 (Aktion)
Bezugsquelle: Vinothek Brancaia, www.vinothek-brancaia.ch

Der solide Alltagswein

Das Label dieses Klassikers ist schlicht Klasse und widerspiegelt Spaniens Stärke, eine Hochburg des modernen Etikettendesigns zu sein. Das Weingut ist im Besitz der Familie Torres. Sie kultiviert und verkauft seit dem 17. Jahrhundert Wein in Penedès. Inzwischen werden die Weine in alle Welt exportiert und gehören zu den bekanntesten spanischen Abfüllungen überhaupt. In den letzten Jahren wurde zudem viel in umweltfreundliche Produktion im Keller wie in den Rebbergen investiert. Auch diese Assemblage aus Merlot und Petit Verdot wurde biologisch vinifiziert. Der 2014er ist wohl einer der Besten, die ich je verkostet habe. Er ist voluminös, ohne zu schwer zu sein, absolut ausgewogen und von seiner süssen Fruchtaromatik geprägt. Noten von Cassis, reifen Pflaumen und Schokolade sind zu erkennen. Perfekt zu Grilladen, Pasta, Antipasti und gar einer kalten Platte.



Jean Leon 3055, 2014, Penedès
Servicetemperatur: 15 bis 17 Grad
Preis: Fr. 15.50
Bezugsquelle: Bindella, www.bindella.ch

Ein Liter Trinkvergnügen

Wenn es draussen etwas wärmer ist, ziehen wir generell etwas leichtere Weine vor – auch bei den Rotweinen. Diese Abfüllung aus der Sorte Zweigelt hat gerade einmal 12,5 Prozent Alkohol und wirkt im Gaumen mittelschwer und mineralisch mit Aromen von Sauerkirschen, Schokolade, Waldbeeren und etwas Leder. Die Tannine sind fein und wirken leicht trocken, was den Wein zu einem guten Speisenbegleiter macht. Idealerweise geniesst man dazu ein Steak, reife Käsesorten oder eine kalte Platte. Beim Winzer handelt es sich um den einmaligen Johann Schwarz, der noch vor einigen Jahren primär Metzger und nur hobby-mässig Winzer war. Inzwischen sind seine Weine so beliebt und bekannt, dass er mehr Winzer und kaum noch Metzger ist. Unüblich auch das Flaschenformat von einem Liter. Für einmal entspricht dies aber nicht einem günstigen Kochwein, sondern einem absolut spannenden Österreicher.



A lita Schwoaz 2014, Burgenland
Servicetemperatur: 15 bis 17 Grad
Preis: Fr. 21.20
Bezugsquelle: Paul Ullrich AG, www.ullrich.ch

Jede Menge Charakter

Blind verkostet würde man denken, dass dieser Wein weit über 30 Franken kostet. Denn er ist unglaublich konzentriert, vielschichtig und spannend. Ein Schluck genügt noch lange nicht, um seinen Charakter wahrzunehmen. Er ist sehr komplex und dicht. Noten von Leder, Cassis, schwarzen Kirschen und Zedernholz sind zu erkennen. Auch schmeckt er ganz eigen, weil er aus den autochthonen portugiesischen Sorten Touriga Nacional und Touriga Francesca vinifiziert worden ist, die man sonst für die Portweinproduktion verwendet. Winzer ist kein geringerer als Jorge Moreira, der zu den Top-Önologen Portugals gehört. Neu im Sortiment von Gerstl in Spreitenbach und sicher ein baldiger Topseller. Passt perfekt zu Grilladen, kräftigen Gerichten oder einer starken Zigarre. Man muss schwere Rotweine mögen, um diesen richtig geniessen zu können.



Nove Reserve 2012, Douro
Servicetemperatur: 15 bis 17 Grad
Preis: Fr. 16.–
Bezugsquelle: Gerstl Weinselektionen, www.gerstl.ch

Ein Schmeichler aus der Toskana

Rosé wie gemacht für laue Sommerabende unter freiem Himmel. Er ist wunderbar fruchtig, filigran und sehr, sehr gefällig. Noten von Erdbeeren, reifen Pfirsichen und etwas Limetten sind zu erkennen. Kein Lagerwein, sondern einer für die kommende Sommersaison. Seine Frucht ist jetzt präsent und wird auch mit längerem Lagern nicht besser. Wurde aus 100 Prozent Merlot-Trauben vinifiziert. Winzerin ist die Schweizerin Barbara Widmer, die mit ihrer Familie auf dem eigenen Weingut in der Toskana lebt. Zu diesem delikaten Schmeichler passen grillierter Fisch, Geflügel, Antipasti, Pastagerichte sowie die Musik von Dalia Lavi oder Dalida. Natürlich kann man ihn auch einfach zum Aperitif geniessen. Wichtig ist, dass er immer schön kühl serviert wird. Der beste Rosé, den Brancaia je vinifiziert hat.



Rosé 2015, Brancaia, IGT Toscana
Servicetemperatur: 10 bis 12 Grad
Preis: Fr. 16.80
Bezugsquelle: Vinothek Brancaia, www.vinothek-brancaia.ch

Schmiermittel für Freiluft-Diskussionen

Auber de Villaine von der Domaine de la Romanée-Conti und Jacques Seysses vom Weingut Domaine Dujac haben zusammen in der Provence das Weingut Domaine de Triennes gegründet. Spannend daran ist, dass diese zwei Burgender Top-Produzenten auf einem weniger bekannten und viel günstigeren Terroir zusammenspannen. Mit dem Resultat, dass man einen Topwein zu einem absoluten Schnäppchenpreis erhält. Der Les Auréliens 2011 ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Syrah, die dunkel im Glas leuchtet. In der Nase duftet es kräftig nach schwarzen Beeren, Holunder und Pfeffer. Im Gaumen barock und voller Schmelz mit Noten, die an Backpflaumen, Brombeeren und Kaffee denken lassen. Die Tannine sind fein und delikate. Der perfekte Wein für lange Diskussionen unter freiem Himmel, Grilladen oder Terrine.



Les Auréliens Rouge 2011, Domaine de Triennes, Nans-les-Pins
Servicetemperatur: 15 bis 17 Grad
Preis: Fr. 15.50
Bezugsquelle: Siebe Dupf Kellerei, www.siebe-dupf.ch/de/

Rosé-Skeptiker leisten Abbitte

Eine Wucht von Rosé und ein Muss für alle Rosé-Skeptiker. Denn diese Abfüllung stammt von Markus Schneider, einem der erfolgreichsten Newcomer der deutschen Weinszene. Markus hat in den letzten 20 Jahren einen inzwischen internationalen Betrieb auf die Beine gestellt, der die Freude am Wein bis ins letzte Detail zelebriert. Fantastisch – seine Weinpasion macht auch vor dem Rosé nicht halt. Saigner bedeutet, dass man dem Gärbehälter mit der Rotwein-Maische einen Teil des Mostes abzieht. Je länger der Most in Kontakt mit den Traubenschalen ist, desto dunkler und aromatischer wird der Wein. Diese fast schon dunkle Abfüllung ist enorm expressiv mit Noten von Cassiskonzentrat, Himbeeren und reifen Äpfeln. Im Gaumen sehr saftig und frivol. Bunt wie ein Regenbogen, mit genügend Gerbstoffen, sodass auch ein Steak vom Grill dazu genossen werden kann. Ideal aber auch zur Zigarre, zu mediterranen oder exotischen Gerichten. Aus den Sorten Syrah, Merlot, Cabernet Franc und Blaufränkisch vinifiziert. Vom ersten bis zum letzten Schluck ein Rosé, der zeigt, was er kann.



Rosé Saigner 2015, Schneider, Pfalz
Servicetemperatur: 10 bis 12 Grad
Preis: Fr. 15.50
Bezugsquelle: Boucherville, www.boucherville.ch

Nackt, wie Gott ihn schuf

Prosecco, der unglaublich erfolgreiche Schaumwein aus Norditalien, ist weltweit so beliebt, dass schon über Lieferschwierigkeiten gemunkelt wird. Der Nudo (nackt) wurde speziell von der Genossenschaftskellerei in Pieve di Soligo für die Weinhandlung Smith&Smith produziert. Das aus der Traubensorte Glera vinifizierte Gewächs hat alles, was man von einem spassigen und sehr süffigen Prosecco erwartet. Einen blumigen Duft, delikate Mousse, zarte Fruchtaromatik und eine absolut unbekümmerte Art, sowie einen tiefen Alkoholgehalt von elf Prozent. Ganz wichtig: Prosecco muss immer ganz kalt serviert werden, da er sonst im Gaumen träge wirkt. Daher die Flasche immer in einen Eiskübel stellen oder im Kühlschrank lassen. Eine Entdeckung, die man idealerweise zu Antipasti, Vorspeisen, vegetarischen Gerichten oder Fisch servieren kann. Ideal auch zum Mixen von Bellinis oder on the rocks.



Prosecco Nudo, Extra Dry, Veneto
Servicetemperatur: 6 bis 8 Grad
Preis: Fr. 10.80
Bezugsquelle: Smith & Smith, www.smithandsmith.ch