

# DEN Sommer

Unbekannte Menschen fragen unseren  
Weinexperten Jens Priewe auf Facebook nach  
Tipps. Seine Antworten lesen Sie hier – und  
dazu noch ein paar Ratschläge in Sachen Mode



FOTO SABINE HOROLDI

**H**allo, kannst du mir mal schnell nen Tipp geben?“, postete kalle\_blond auf meinem Facebook-Account „Meine Freundin steht total auf Rosé.“ Ich kenne keinen Menschen dieses Namens. Ich weiß nicht, auf welchen Roséton seine Freundin steht. Ich bin mir nicht einmal sicher, ob Kalle wirklich blond ist oder sich nur so nennt und in Wirklichkeit eine Glatze hat. Ich drückte also den Re-Button „Willst du lieber einen lachs- oder einen zwiebfarbenen?“ Das Re-Re kam sofort „Einen guten.“ Okay. Also empfahl ich kalle\_blond den **Cerasuolo d’Abruzzo** von **Valentini**. Das ist der beste Rosé, den ich in den letzten zwölf Monaten getrunken habe. Ein außergewöhnlicher Wein, der den Körperreichtum eines Roten mit der Frische eines Weißen verbindet und dabei dem, der hinhorchen kann, eine Geschichte erzählt. Sie handelt von Winzern, die sich als Bauern verstehen. Die nicht für Märkte, sondern für Menschen produzieren. Für die ein Rosé nicht Resteverwertung minderwertiger Rotweinträuben bedeutet, sondern die ihre besten Früchte für diesen Wein reservieren. Klar, dass dieser Cerasuolo daher besser ist als all die pinken Weine mit ihren schrillen Etiketten. Und langlebiger. Der Wein, den ich Kalle empfehlen wollte, ist der 2007er, der jetzt auf dem Höhepunkt ist. Außergewöhnlich ist leider auch sein Preis – 59 Euro ([www.garibaldi.de](http://www.garibaldi.de)).

Zugegeben, ein bisschen unfair, einem arglosen Facebook-Follower eine derart teure Empfehlung zu geben. Vielleicht hätte ich kalle\_blond besser schreiben sollen „Geh in die nächste Weinhandlung, greif ins Regal, und hol Dir den Rosé raus, dessen Farbe Dir am besten gefällt. Ob er Deiner Freundin schmeckt, weißt Du eh erst hinterher.“ Aber für so einen Tipp hatte er mich nicht anzumailen brauchen. Und vielleicht habe ich Sie, liebe FEINSCHMECKER-Leser, ein bisschen neugierig gemacht.

Ich bin gegenüber Roséweinen skeptisch, die meisten sind nicht mehr als koloniertes Wasser. Für die 4,95 Euro, die sie kosten, sind sie viel zu teuer. Aber es ist Sommer, und ich verstehe den Wunsch vieler Menschen, jetzt einen gut gekühlten, erfrischenden Wein zu trinken, dessen Farbe mehr animiert als die blassen Weißweine. Und schließlich gibt es auch in der Rosé-Kategorie ordentliche Exemplare. Etwa den „Exot“ von **Alexander Danner** aus dem badischen Durbach. Ein cremefarbener Wein mit rosa Schimmer, der aus Spätburgunder-Trauben gewonnen wurde, viel Schmelz mitbringt, feinduftig ist und sich unbeschwert trinken lässt, ohne banal zu sein (**2012 Spätburgunder Rosé „Exot“**, € 9,50, [www.danner-weingut.de](http://www.danner-weingut.de)).

Einen robusteren Rosé habe ich bei Alberto und Alfredo Falvo gefunden, die in Apulien ein Musterweingut namens **Li Veli** aufgebaut haben. Ihrem erdbeerfarbenen Rosato, wie die Italiener ihre Rosés nennen, schmeckt man sofort an, dass er ein ehgerziger Wein ist. Kräftig, aber differenziert und trotz der Sonne des Südens herrlich frisch (**2013 Negroamaro Rosato**, € 6,90, [www.weinhaldebrandt.de](http://www.weinhaldebrandt.de)). Vater und Sohn Falvo lassen ihre Negroamaro-Trauben bewusst früh lesen, um Duft und Säure zu erhalten. Als ich sie besuchte, hatten sie einfach ein paar Tintenfisch-Tuben auf den Grill gelegt. Olivenöl daraufgeträufelt und mir ein Glas dieses Weins eingeschickt. Ein Glücksmoment. Die Harmonie störte nur das lilafarbene Polohemd, das ich trug. Es passte nicht zum Wein, farblich.

Bestimmte Menschen sind diesbezüglich sehr sensibel. Zum Beispiel einzeiflaschenfreundin74, die mir nach dem Besuch auf meiner Website folgende Mail schickte: „hallo, ich habe nächste woche gäste und die sollen als aperitif einen roséwein kriegen, und jetzt habe ich eine frage: kann ich dazu einen jeansanzug tragen?“ Obwohl nur Weinexperte, riet ich ihr: „nicht optimal, bitte kleidung oder wein wechseln.“ ▶▶▶

Obwohl, der lachsrote **Crémant Rosé** von **Bouvet-Ladubay** könnte schon gut zum Jeansanzug passen. Diesen flaschenvergorenen Schaumwein schlürfe ich jederzeit gern als Aperitif. Ich weiß nicht, ob er der beste seiner Kategorie ist. Aber er ist feinerlig wie ein guter Champagner, überhaupt nicht aggressiv im Mund, sehr trocken und trotzdem rund und fruchtig am Gaumen. Er kommt von der Loire und ist aus Cabernet Sauvignon erzeugt (€ 11, [www.koelner-weinkeller.de](http://www.koelner-weinkeller.de)).

Wo wir schon bei den Bläschen sind: Einen richtig guten, geradezu edlen Schaumwein habe ich in der Normandie entdeckt. Er ist zwar nicht roséfarben, sondern goldgelb, und auch nicht aus Trauben gekeltert, sondern aus Äpfeln. Aber er ist großartig. Mit Äpfelwo hat er so viel zu tun wie eine Frankfurter Würstchenbude mit einem Pariser Drei-Sterne-Restaurant. In einem solchen hat **Eric Borgelet** übrigens als Sommelier gearbeitet, bevor er das väterliche Obstgut in der Normandie übernahm. Sein **Sydre „Argellette“** ist das Resultat jahrelangen Nachdenkens und Experimentierens mit kleinen, schrumpeligen, hasslichen Äpfeln, die keiner EU-Norm entsprechen und längst von diesem Erdball verschwunden wären, wenn es nicht Leute wie Borgelet gäbe – ein ungesüßter, flaschenvergorener Sekt, der mehr nach Schiefer als nach Apfel schmeckt und dabei mit feinsten Nuancen aufwartet. So einen Wein trinkt man nicht aus dem Bembel, sondern aus dem Kristallglas: im berühmten „Hangar 7“ in Salzburg letztes Jahr zu einem Brie, bei mir zu Hause zu einer Leberpâté. Da er nur fünf Volumenprozent Alkohol hat, blieb der Kopf auch in der größten Augusthitze klar (€ 13,90, [www.passion-vin.com](http://www.passion-vin.com)).

Es gibt noch andere sommertaugliche Weine. Im spanischen Anbaugebiet Rueda fand ich bei **Félix Lorenzo Cachazo** einen herrlich fruchtigen und vollkommen unkomplizierten Verdejo, den ich der Generation Lecker, die nach der Arbeit ein bisschen chillen will, dringend empfehlen kann („**Quietus**“ Rueda 2013, € 6,95, [www.vinos.de](http://www.vinos.de)).

Etwas spezieller wäre der **Gelbe Muskateller** von **Tommy Hörner** aus Hochstadt in der Pfalz. Ebenfalls ein sauberer, frischer Wein mit niedrigem Alkoholgehalt (11,5 Volumenprozent), aber mit packender Säure und einem Geschmack, der an Zitronendrops und Holunder erinnert. Dieser Wein ist spannender als die meisten pfälzischen Sauvignon blanc. Hörner ist einer der jungen Verrückten, die, obwohl erst 23, schon erfahrene Weintrinker begeistern können und ihre Altersgenossen zum Träumen bringen. Ein Jungblogger attestiert dem Gelben Muskateller im Internet „ein gelbes Säuregerüst“ und fühlt sich bei ihm an die Songs des französischen DJ David Guetta erinnert. Ich habe mir dessen Musik mal auf



YouTube angehört und garantiere: Der Wein ist um Längen besser (**2013 Gelber Muskateller**, € 7, [www.hoerner-wein.de](http://www.hoerner-wein.de)).

Mein dritter Weißweinvorschlag ist gewagt. Es handelt sich um einen feinerben Riesling, also einen mit mehr als 18 Gramm Restzucker. Für erklärte Trocken-Trinker ist so ein Wein ein No-Go. Viele Mosel-Winzer hingegen glauben, bei dieser Geschmacksrichtung komme der Charakter des Rieslings am besten zum Ausdruck. Mein Riesling stammt zwar nicht von der Mosel, sondern vom Mittelrhein, aber ich glaube trotzdem, dass er das Zeug zu einem Bestseller hätte, wenn es mehr Flaschen vom ihm gäbe und mehr Menschen wüssten, wo Bad Honningen liegt. Dort ist der junge Winzer **Sebastian Schneider** zu Hause. „Feinherb ist nicht lieblich“, stellt er klar, „Säure und Süße ergänzen sich bei diesem Wein perfekt.“ Stimmt, und die feine mineralische Note macht ihn zu einem der schönsten Weine dieser Kategorie, die ich zuletzt getrunken habe (**2013 Riesling S Münchberg**, € 8, [www.schneider-das-weingut.de](http://www.schneider-das-weingut.de)).

Auch um diese Jahreszeit sollte wenigstens ein Rotwein auf dem Einkaufszettel stehen. Er kommt aus dem Südwesten Frankreichs, aus Gaillac, einer Appellation, die berühmt ist für belanglose Weine aller Geschmacks- und Farbrichtungen. Doch der Pinot noir von **Comte de Thun** ist ein brillanter Wein, nicht ganz so finessereich wie die roten Burgunder, aber genauso zartduftig mit samtiger, süßer Frucht und einem unwiderstehlichen Charme (**2011 Pinot noir**, € 21,50, [www.comtedethun.com](http://www.comtedethun.com)). Hinter dem Erzeugernamen verbirgt sich der deutsche Graf Ferdinand von Thun, der bei Gaillac ein kleines Château gekauft hat und die lokale Weinkultur höchst erfolgreich gegen den Strich bürstet. Selbstverständlich kann man diesen Pinot noir auch im Winter trinken. Aber im Sommer, wenn alle das Leben etwas leichter nehmen, schmeckt er einfach besser. ¶

