



## Zum Grillabend was Leichtes

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Er muss saftig, frisch, süffig und vor allem gut gekühlt sein. Ein guter Sommerwein schmeckt sogar mit Eiswürfeln

W eil Weinvorlieben von den Jahreszeiten abhängig sind und sich mit ihnen verschieben (im Herbst trinkt man gern Beaujolais, zum Jahresende selbstverständlich Schaumwein), ist jetzt der ideale Moment für einen Sommerwein. Für lauschige Wohlfühl-Nachmittage und kurzweilige Terrassenabende mit Freunden, die sich nicht selten bis tief in die Nacht ziehen, brauchen wir das richtige Getränk. Aber was genau verbirgt sich hinter dem anregenden Wort „Sommerwein“? Wie sieht er aus, der perfekte Begleiter für den Grillabend? Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis gibt es in jeder Qualitätsstufe, deshalb lohnt es sich, ein wenig Ausschau zu halten, statt die erstbeste Flasche im Supermarkt zu kaufen. Ein optimaler Sommerwein schmeckt süffig, fruchtig, frisch und saftig. Er wird gekühlt serviert, und es dürfen auch mal ein paar Eisstücke ins Glas. Selbst der Rotwein muss kurz in den Kühlschrank! Da es beim Grillabend nicht um perfekte Harmonie von Wein und Speisen geht, ist diese Auswahl in erster Linie schmackhaft und ergänzt die leichte Küche.

### Sonne im Glas

2008 Elbling, Stephan Steinmetz, Mosel, 0,75 l/4,20 Euro, Tel. 0 65 83/2 34, [www.weinmacher.com](http://www.weinmacher.com). Ein Schnäppchen für Fans schlanker Weine.

2007 Goldtröpfchen Riesling Kabinett, Reinhold Haart, Mosel, 0,75 l/15,90 Euro, via Fischers Weingenuss & Tafelfreuden, Tel. 02 21/3 10 84 70, [www.fischers-wein.com](http://www.fischers-wein.com). Zarte Pfirsicharomen mit delikater Fruchtsüße.

2008 Riesling Kabinett „Spay“ trocken, Florian Weingart, Mittelrhein, 0,75 l/6,00 Euro, Tel. 0 26 28/87 35, [www.weingut-weingart.de](http://www.weingut-weingart.de). Frische Riesling-Leidenschaft vom Steilhang.

2008 Oestricher Lenchen Riesling Kabinett trocken, Andreas & Bernd Spreitzer, Rheingau, 0,75 l/8,00 Euro, Tel. 0 67 23/26 25, [www.weingut-spreitzer.de](http://www.weingut-spreitzer.de). Saftige Üppigkeit aus dem Rheingau.

2008 Schwanenleite Silvaner „Alte Reben“ trocken, Weltner, Rödelsee, Franken, 0,75 l/8,50 Euro, Tel. 0 93 23/36 46, [www.weingut-weltner.de](http://www.weingut-weltner.de). Dichte und Substanz pur.

2008 Sauvignon Blanc, Burgunderhof-Pfannebecker, Rheinhessen, 0,75 l/5,90 Euro, Tel. 0 62 47/2 86, [www.weingutpfannebecker.de](http://www.weingutpfannebecker.de). Kühlen und genießen.

2008 Riesling Spätlese trocken, Georg Naegele, Pfalz, 0,75 l/7,70 Euro, Tel. 0 63 21/28 80, [www.naegele-wein.de](http://www.naegele-wein.de). Gewohnte solide Pfälzer Saftigkeit.