

**Probe zum Monatsbeginn:  
Sommerwein**

Freitag, 1. Juli, 16-19 h  
Samstag, 2. Juli, 11-16 h

**Sommer-Weine  
- Auswahl -**

**PROSECCO**

**Az.Agr. Le Manzano**  
**Ernesto Balbinot,**  
**Conegliano-Valdobbiadene**  
Prosecco superiore  
- Frizzante DOCG - 6,90  
- Spumante Brut DOCG - 9,50  
„PROSECO“ Frizzante-Rose - 5,90

**RIESLING**

**von Racknitz, Nahe**  
2008 Gutsriesling - 7,50  
2009 Riesling vom Vulkan - 12,00  
**Becker-Landgraf, Rheinhessen**  
2010 Gutsriesling - 6,90  
2009 „Selektion ReVier“ - 9,00

**Theo Minges, Pfalz**

2009 Gleisw. Hölle Kab.tro - 7,90  
2009 Buntsandst. Spätl. tro - 11,90  
2010 dto. Spätl. tro - 11,90

**SAUVIGNON**

**Domaine des Corbillières, Loire**  
2010 Sauvignon - 7,00  
2010 Sauvignon Vieilles Vignes  
„Fabel Barbou“ - 8,90  
**Domaine Ch. Salmon, Loire**  
2010 Sancerre und Pouilly-Fumé  
ab Juni wieder verfügbar

**Ansitz Waldgries, Südtirol**  
2010 Sauvignon - 14,50

**GRÜNER VELTLINER**

**Weingut Rabl**  
2010 Weißes Kreuz - 6,00  
2010 Spiegel - 7,-  
**Bioweingut Geyerhof**  
2008 Hoher Rain - 9,90

**VERDEJO & Co.**

**Bodegas Verdeal** **NEU**  
2010 Rueda Verdejo - 8,90

**Bodegas Tapias Marinan** **NEU**  
2010 Palazzo de Marinan - 7,90  
2010 Quinta das Tapias - 8,90

**ROSÉ**

**Gröhl, Rheinhessen** **NEU**  
2010 Cuvée Rosé trocken - 6,50  
**Az.Agr. Valerio Zenato** **NEU**  
2010 Bardolino chiaretto - 5,90  
**Bodegas Julio Otero, Spanien**  
2010 Prietro Picudo Rosé - 6,90

**ROTWEIN**

**Poggio delle Lepre, Toskana**  
2008 Chianti - 6,50  
**Fattoria di Felsina, Toskana**  
2007 Chianti Classico - 15,90  
**Az.Agr. Frascole, Toskana**  
2008 Chianti „Bitornino“ - 7,90  
2007 Chianti Rufina - 10,50  
**Tenute Torre Raone**  
2006 Montepulciano d’Abruzzo  
„Luquanto“ - 7,50

**Suche nach dem  
Sommerwein**

**Sommer ist Sonne, ist Balkon, Terrasse und Garten. Leichte Küche und Grillen ist angesagt. Dafür gibt es natürlich auch Wein.**

Leicht und spritzig, so soll ein Wein da häufig sein. Er darf anregend sein und auch als Sologetränk dienen.

**PROSECCO.** Der klassische Sekt oder Frizzante, dessen beste Trauben im Einfluss der kühleren Alpen heranwachsen und so unvergleichlich feine Aromen entwickelten. Achten Sie darauf, ob Sie einen „Spumante“ oder – preiswerter – einen „Frizzante“ (Perlwein) kaufen und ob er von den Voralpen stammt, also aus „Treviso“ oder noch besser „Conegliano“.

**RIESLING.** Die Traube von „vor der Haustür“, die in ihrer Lebendigkeit einzigartig ist und dennoch mit vielen Aromen aufwarten kann. Die Traube verfügt von Hause aus über mehr Säure als viele andere Rebsorten. Ihre jeweilige Art ist abhängig vom Weinbaugebiet, aber vor allem vom Jahrgang. Die Jahrgänge 2008 und vor allem 2010 waren am spritzigsten, 2009 der reifste Jahrgang mit sehr weichen, fast süßlichen Aromen. Ein Vergleich gefällig? Kein Problem: Wie wäre es mit einer trockenen Riesling Spätlese, Jahrgang 2010, mit über 10 Promille Säure (um die 7 Promille sind Standard), die mitnichten sauer schmeckt? Von Theo Minges hätten wir einen ... Ein Kunstwerk der Natur und echten Winzerhandwerks!

**SAUVIGNON.** Auch diese Rebsorte zählt zu den sehr lebendigen Rebsorten und ist aktuell sehr gefragt. Das ist berechtigt, denn diese Rebsorte ist sehr finessenreich und tänzelt regelrecht auf unserer Zunge - mit einem bunten Strauß von Aromen von Zitrus, Stachelbeere, Holunder etc. Die besten kommen aktuell aus Südafrika, von der Loire und aus Südtirol. Außerdem passt der Sauvignon gut zu einer aromatischen, leichten Sommerküche.

**GRÜNER VELTLINER.** Der Klassiker aus Österreich, auch eine zumeist lebendige Rebsorte aus einer Klimazone, die obendrein deutliche

Jahrgangsunterschiede schmeckbar macht. Wie wäre es mit einem knochentrockenen Bio-Veltliner aus dem säurebetonen Jahrgang 2008? Hat sich erst jetzt

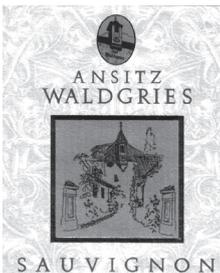
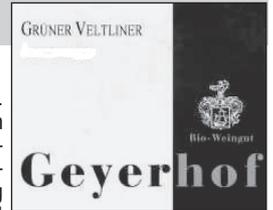
zu einem runden Spitzengetränk entwickelt. Wird auch gut zu Fleisch- oder Fischcarpaccio mit einem guten Olivenöl und ein wenig Sojaöl passen!

**VERDEJO.** Dem Sauvignon manchmal recht ähnlich, jedenfalls recht aromatisch geraten die guten spanischen Weißweine aus Rueda. Wir können da mit einer Neuentdeckung aufwarten.

Und weil wir gerade bei Spanien sind, weitere interessante Weißweine kommen aus dem spanischen Nordwesten, dem grünen Galizien, u.a. mit Albarino, der bekanntermaßen besten Weißweinsorte Spaniens (leider meist höherpreisig). Auch hier haben wir demnächst Angebote.

**ROSE.** In Frankreich macht Rosé ein Viertel des Weinkonsums aus, auch bei uns wird er stärker, nicht nur im Sommer. In Duft und Geschmack deuten sie die rote Traubensorte an, von der sie stammen und dennoch sind sie lebendig wie Weißwein und werden kalt getrunken. Ein guter Rosé ist ideal für die Sommerzeit, bestens zur mediterranen Sommerküche. Nicht umsonst ist es der Wein des warmen, französischen Südens, der Provence.

**ROTWEIN.** Auch im Sommer kann Rotwein schmecken. Nicht nur am späteren Abend, wenn es kühler wird oder der Abend ausklingt. Ein Abschluss, ein rundendes Highlight muss sein! Was passt besser zu einem gut gebratenen Stück Rindersteak als ein guter Chianti? Und das Universalsgetränk im Sommer überhaupt ist natürlich ein Rotwein als Sekt oder Frizzante, der Lambrusco. Abseits von simpel und süß, gibt es preiswerten Spitzen-Lambrusco aus kleiner Produktion. Wer dann dazu noch Gemüse mit dunklem Balsamico serviert oder den Grill für gute Würste anwirft, der wird einen lebendigen Sommertag erleben - mit heilerem Hochgenuss.



**Wir erklären Lambrusco zum heißesten italienischen Sommerwein!  
Lambrusco - Sommer**

Wer ihn wieder entdeckt, allerdings in deutlich anderer Qualität als zu Zeiten unserer Jugend und auch jenseits von Discount und Supermarkt, ist begeistert: **Viel Frucht, leicht, anregend und trocken!**

Lambrusco hat seine Heimat in der Emilia, in enger Freundschaft mit Parma-Schinken, Mortadella, Schweinswürsten, Balsamico-Essig, Parmesan-Käse ... und Verdi. Er gehört daher unbedingt in die Grill-, Käse- und Würstchenszene. Er passt zum Sommer, auch wenn es richtig heiß wird.

Guten trockenen Lambrusco gibt es in zwei Arten: als „Lambrusco di Sorbara“ und als „Lambrusco Grasparossa di Castelvetro“.

**Lambrusco di Sorbara „Premium Vecchia Modena“ Cleto Chiarli - 9,-**

Sorbara ist ein Ort und gleichzeitig die Rebsorte, die diesen Lambrusco prägt. Er ist ein heller, feiner, nach Johannis-, Erd- und Himbeeren duftender Perlwein, der leicht säuerlich schmeckt und im Original immer knochentrocken ist. In seiner Art ist er ideal zu fettreicherer Küche, wie sie insbesondere in Modena typisch ist.



**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigneto „Enrico Cialdini“ Cleto Chiarli - 9,-**



**Lambrusco Grasparossa di Castelvetro „PrunoNero“, Cleto Chiarli - 6,90**

Das Gebiet Castelvetro liegt südlich von Modena, im Hügelland der Apenninen. Die Rebsorte Grasparossa, die hier angebaut wird, ist kräftig und tanninreich und ergibt kraftvollen, ganz ganz leicht süßen Perlwein. Dieser Lambrusco-Typ entspricht sehr unseren gewohnten Erwartungen an einen Rotwein: Trocken schmeckend, farbtintensiv, kraftvoll und dennoch mild.

