



Glücksmomente

Auf der Terrasse oder am Grill: **Jens Priewe** hat für die schönsten Augenblicke des Sommers sechs Weine ausgesucht, die überraschen – Rosé und Sauvignon mit Charakter, Mosel-Riesling mit Kick und ein Super-Tempranillo, der jeden Cent wert ist

„Zum Steak vom Grill: ein Malbec aus Argentinien. Für die Terrasse: ein Rosé aus der Provence.“



Weinkenner Jens Priewe gibt hier seine aktuelle Einkaufsliste preis

Die Schriftstellerin Juli Zeh beschäftigt sich in ihren Büchern mit den Deutschen und ihren Eigenarten. In ihrem Roman „Corpus Delicti“ erzählt sie von der akribischen Vermessung der Risiken des Lebens. Wenn ich ein Deutscher nach Juli Zeh wäre, könnte der Feinschmecker diese Kolumne einstellen. Jeder der Weine, von denen hier die Rede ist, birgt Risiken.

Der Nebbiolo d'Alba „**Valmaggiore**“ (1) von Sandrone hat 14 Vol.-% Alkohol, was bei Bedenkenträgern Kopfschütteln auslösen würde. Ich setze ihn trotzdem ganz oben auf meine sommerliche Einkaufsliste, weil dieser Rote unglaublich gut ist, vielleicht der beste seiner Kategorie. Er hat Rebsorten-bedingt Anklänge an einen Barolo, ist nur viel frischer, viel zupackender und moderater im Gerbstoff als ein Barolo. Wenn im Oktober die Trüffelsaison beginnt, wird man sich nach so einem Wein sehnen (€ 34, www.extraprima.de).

Den Erwerb des nächsten Rotweins auf dem Einkaufszettel würden notorische Warner als ein moralisches Delikt werten. Es ist ein Malbec, und er kommt von weit her, nämlich aus Argentinien. Ich gebe zu, dass der CO₂-Fußabdruck größer ist als bei einem Rotwein aus hiesigen Gefilden, abgesehen von der Frage, ob man einen derart langen Transportweg in Kauf nehmen muss, wo es doch auch in Europa hervorragende Weine gibt. Meine Antwort lautet: Es gibt sie, aber nicht zu diesem Preis. Denn die Malbec-Traube ergibt in Südamerika unvergleichliche Weine. Der **2022er Malbec** (2) von Catena, dem renommiertesten Weingut des Landes, ist die Einstiegsqualität und dabei so gut wie doppelt so teure Weine aus anderen Teilen der Welt: intensiv fruchtig, rauchig-würzig mit samtigem, perfekt verschmolzenem Tannin (€ 11, www.moevenpick-wein.de).

Die Containerschiffe, die Maschinen und Autos aus Deutschland nach Südamerika bringen, müssen jetzt nicht mehr leer zurückfahren. Und das Steak, auf das der Grill wartet, bringen sie auch gleich mit.

Wo wir beim Outdoor-Trinken sind: Ein Rosé darf nicht fehlen. Mein Tipp ist die feine **Grande Cuvée** (3) des Château des Sarrins aus der Provence: ein blassrosa Wein, gehaltvoll mit jodig-würzigem Bouquet und zartem Granatapfelaroma, absolut trocken. Man kann ihn wie einen hochklassigen Weißwein zu edlem Seafood aus einem Burgunderglas trinken, aber auch genussvoll auf der Terrasse nippen zu Gemüsechips. Eigentümer des Châteaus ist Bruno Paillard, der für seine Champagner berühmt ist. So einer würde sich nicht für kitschige Operettenweine hergeben (€ 16,90, www.weinversand-fehser.de).

Wer seine Vorbehalte gegen Roséweine aufrecht halten möchte, für den habe ich einen anderen Pfeil im Köcher: den Sauvignon blanc „**Hussey's Vlei**“ (4) von Buitenverwachting. Das Weingut ist einer der besten südafrikanischen Erzeuger in Constantia. Sein Wein ist ganz anders als das Gros deutscher Sauvignons, die nach unreifen Stachelbeeren riechen und schmecken, als beiße man in rohe, grüne Paprika. Er ist weicher, exotischer, schmeckt nach Lemon und Passionsfrucht – ein Leckerbissen für Anspruchsvolle. Aber: Der Wein ist kein Geheimtipp und zumeist schnell ausverkauft (€ 11,95, www.hawesko.de).

In der Mitte meines Einkaufszettels steht ein trockener Riesling von der Saar. In der Mitte, weil er speziell ist: sehr leicht, extrem säurefrisch, kaum Frucht, dafür viel schiefzig-würziges Aroma. Die Rede ist vom trockenen **2025er Ayler Riesling** (5) der Bischöflichen Weingüter in Trier. Liebhaber fruchtiger Rieslinge werden viel-

leicht mit ihm fremdeln wegen des Untertons, der ein wenig an Schießpulver erinnert. Fortgeschrittene werden ihn deswegen lieben. Sie wissen, dass es sich dabei um flüchtige Schwefelverbindungen handelt, die bei der Gärung entstehen und dem Wein einen besonderen Kick geben. Nach meinem Empfinden ist dieser Riesling besonders gut gelungen. Mit ihm feiert der neue Kellermeister der Bischöflichen einen erfolgreichen Einstand (€ 12,90, www.bischoeflicheweinguter.de).

Fast hätte ich einen Rotwein vergessen, der unbedingt auf die Einkaufsliste gehört. Er wurde mir in einem sehr vornehmen Restaurant in Madrid eingeschenkt – als Sommelier's Choice im Rahmen eines mehrgängigen Menüs. Hätte ich das Etikett nicht gesehen, hätte ich ihn im Burgund verortet, so samtig und elegant war er, so vielschichtig und dennoch transparent. Es war der legendäre „**Viña El Pison**“ (6), ein Super-Tempranillo von den Bodegas Artadi, Jahrgang 2023. Er kommt von über 80 Jahre alten Rebstocken in der kühlen, kargen Rioja Alavesa, wurde Beere für Beere verlesen und nur zu einem kleinen Anteil in neuem Holz ausgebaut. Die wenigen Male, die ich ihn vorher getrunken hatte, war ich tief beeindruckt. Obwohl es mehrere Gründe gäbe, Alarm zu schlagen (hoher Alkoholgehalt, sehr sportlicher Preis), habe ich mich nicht gegen die Wohltat des Sommeliers gewehrt. Bevor ich sinnlose Anti-Aging-Pillen schlucke, verpresse ich mein Geld lieber für kleine Glücksmomente (€ 330, www.gute-weine.de). Auf der Rechnung tauchte das Glas mit nur 10 Euro auf. Ich komme wieder. ■