

So schmeckt der Sommer!

Ein schönes Glas Wein im Sommer? Warum nicht! Doch, Vorsicht! Nicht jedes Gewächs ist bei den derzeit tropischen Temperaturen ein Genuss. TOP-Kolumnistin Nicole V. Wilhelm empfiehlt 10 fruchtig-frische Tropfen für laue Terrassen-Abende



Endlich Sommer! Das Quecksilber erklimmt ungeahnte Höhen. Landauf, landab füllen sich Gartenlokale und Eiscafés. Und während sich der St. Johanner Markt in eine

muntere, italienische Piazza verwandelt, fangen wir die Sonne ein – beim Picknick, im Cabrio, beim Bräunen am Bostalsee – und natürlich beim Barbecue auf der heimischen Terrasse. Ob knackiges Gemüse, gegrillter Fisch oder mageres Fleisch – im Sommer obsiegt die mediterrane Küche. Dazu passen vor allem frische und fruchtige Weine! Wie sang die Rocklegende Janis Joplin? „Sum-

mertime – and the living ist easy!“ Genau diese Leichtigkeit sollte sich auch in Ihrem Weinglas wiederfinden. Hier meine

persönliche Top-Ten-Liste für den perfekten Sommer-Genuss. Ein Sekt ist übrigens auch darunter.

PIEDEMONTTE CHARDONNAY

Dieser Chardonnay aus dem spanischen Navarra überzeugt durch seine komplexe Nase, die sich zudem elegant, fast französisch präsentiert. Der Piedemonte hat viel Struktur und Kraft auch am Gaumen, dazu de-

zente Birnen- und Apfelaromen, reiches Finale. Ideal zu Fischgerichten, Geflügel und Käse. Miori-Preis: 10 Euro.



VEUVE DE LA LALANDE ROSE

Ein köstlicher, französischer Rosé-Sekt von der Loire zu einem hervorragenden Preis. Ideal als Aperitif für Ihre Sommer-Party. Preis: 6,90 Euro.

VINHO VERDE

Dieser Wein gehört zum Sommer wie der Christbaum zu Weihnachten! Vinho Verde ist – neben Portwein- der wohl traditionellste Wein Portugals, der sich jedes

Jahr, spätestens im Sommer, immer wieder großer Beliebtheit erfreut. Der Inbegriff für einen leichten, spritzigen, erfrischenden, leicht moussierenden Weißwein. Ein schöner Terrassenwein – und ein perfekter Begleiter zu leichten Sommergerichten. 5,40 Euro

PIEDEMONTÉ ROSATO

Gut gekühlt eignet sich dieser Spanier als eleganter Aperitif. Er passt aber auch sehr gut zu Antipasti bzw. Tapas und zu Pasta. Auch Geflügel, Fisch, helles Fleisch, Melone oder iberischer Schinken bilden mit diesem Wein ein perfektes Gespann. Preis: 6,20 Euro.



CUVÉE MARINE CÔTES DE GASCogne

Dieser Wein stammt aus der Bretagne d'Armagnac, im Herzen der Gascogne. Hier ist die Heimat des Cognac, und hier kann man es sich gut gehen lassen. Eine geeignete Region, mit vielen verschiedenen Landschaften und einer hohen Lebensqualität. Terroir, Tradition, ein hoher Anspruch und solides Wissen machen diesen hellgoldenen schimmernden Wein zu einem großen Vergnügen. Das belegen auch zahlreiche Fachjury-Auszeichnungen. Am Gaumen spüren Sie Schmelz und Fülle, verbunden mit einer feinen Säure. Zitrusnoten und reife Früchte geben diesem Wein seine besondere Note. Einfach ein erfrischender Genuß, dieser Wein. Bei Tisch paßt dieser Wein aus Frankreich ganz wunderbar zu



Fischleckereien. Bei Miori ist dieser herrliche Sommerwein für 6,20 Euro zu haben.

PIEDEMONTÉ MERLOT

Dieser spanische Merlot aus Navarra wird Sie mit seinem Duft von reifen, süßen Früchten begeistern. Rund ist dieser Wein, mit sehr viel Frucht. Ein idealer Begleiter zu Antipasti bzw. Tapas und Pasta. Kräftige Fleischgerichte passen ebenso gut zu diesem Spanier wie gegrilltes Fleisch. Und auch zu mittelaltem Manchego-Käse ist ein Glas von diesem Wein nicht zu verachten. Miori-Preis: 6,10 Euro.



ENATE ROSADO SOMONTANO

Ein wahrhaft großer Rosé. Der helle, zarte Kirschtönen animiert zum Kosten. Nase und Gaumen werden von den eleganten Aromen von Heidelbeere, Stachelbeere und süßer Paprika umschmeichelt. Ein geschmeidiger Wein, lebhaft, brilliant und rassig. Gut gekühlt ist dieser Spanier ein wunderbarer Aperitif. Er paßt hervorragend zu Antipasti und Tapas, zu Pasta und zarten Fleischgerichten sowie zu milderer Käsesorten. 12,90 Euro.



INSOLIA

Dieser Cusumano leuchtet in zitronigem Gelbton aus dem Glas. Hier haben Sie einen Wein, der gleichzeitig jugendlich aro-

matisch aber auch von einer faszinierenden Reife ist. Frische Zitrustöne, ein Hauch von Ginster und Kokos umwehen die Nase beim Schnuppern an diesem Wein. Ein Sizilianer mit schönem Schmelz und belebender Spannung. 8 Euro.



MOSCATO D'ASTI MORELLI

Die betörende Süße des Moscato d'Asti Morelli macht diesen Wein aus Italien zum besonderen Erlebnis. Der perfekte Begleiter zu sommerlich-leichten Salaten mit Früchten. Aber auch am Nachmittag, zu süßem Gebäck, ist dieser Süßwein eine gute Wahl. Trotz seiner zarten Würze kommt dieser Tropfen erfrischend und elegant daher. 10,90 Euro.



PINOT GRIGIO VALDADIGE

Goldgelb leuchtet dieser Pinot Grigio Valdadige im Glas. Hier haben Sie einen überzeugenden Wein mit einladender Frucht, der weich und frisch daher kommt, einen Wein aus Italien von harmonischer Fülle. Perfekt zu Antipasti und Pasta, aber auch Fischgerichte und helles Fleisch und milder Käse sind gute Begleiter. 7,40 Euro. ■

