

GRILLMAGAZIN

01/2010, S. 77

Der perfekte Wein zum Grillen

...

Fritz Müller
Perlwein Müller-Thurgau

Erst vor kurzem taten sich der rheinhessische Winzer Jürgen Hofmann und der Münchner Weinhändler Guido Walter zusammen, um die Traditionstraupe Müller-Thurgau zu neuen Erfolgen zu führen. Dazu verwandeln sie den Rebsaft in einen spritzigen Perlwein mit angenehm fruchtigem Geschmack und einem relativ moderaten Alkoholgehalt von 12% vol. Das Motto des Erfolgswinzers: „Dieser Wein soll allen schmecken, die nicht philosophisch am Glas schnuppern, sondern auch mal trinken wollen. Das aber ohne Kopfschmerzen und ohne leeren Geldbeutel am nächsten Tag“.

Das können wir bestätigen!

Kosten: ca. 6,50 Euro (0,75l)

Erhältlich bei: Galeria Kaufhof und in allen Karstadt Perfitto Märkten

Passt zu: Perfekt zur Begrüßung Ihrer Gäste. Während diese anstoßen, können Sie in Ruhe den Grill befeuern.

Der perfekte Wein zum Grillen

Gillies und Wein – wird da nicht den Fast immer mündlichen Grillmeister das letzte Befragen unzeitig gemacht? Die knispigen Nackensteak vom Holzkohlegrill (ohne Grillfleisch-Spaghetti), dazu ein kaltes Bier und voilà! Ist glücklich! Oder geht das mit Wein etwas auch? Das Vorurteil, zum Grillen passe ein bitter Rohensaft auf gar keinen Fall, hält sich zwar hartnäckig. Wer jedoch ein paar Grundregeln beachtet, wird sich Wein ohne seine Geschmackselemente erleben.

Was also muss man wissen, wenn zur Grillparty Wein serviert werden soll?



Fritz Müller Perlwein Müller-Thurgau
Erst vor kurzem taten sich der rheinhessische Winzer Jürgen Hofmann und der Münchner Weinhändler Guido Walter zusammen, um die Traditionstraupe Müller-Thurgau zu neuen Erfolgen zu führen. Dazu verwandeln sie den Rebsaft in einen spritzigen Perlwein mit angenehm fruchtigem Geschmack und einem relativ moderaten Alkoholgehalt von 12% vol. Das Motto des Erfolgswinzers: „Dieser Wein soll allen schmecken, die nicht philosophisch am Glas schnuppern, sondern auch mal trinken wollen. Das aber ohne Kopfschmerzen und ohne leeren Geldbeutel am nächsten Tag“.
Das können wir bestätigen!

Kosten: ca. 6,50 Euro (0,75 l)
Erhältlich bei Galeria Kaufhof und in allen Karstadt Perfitto-Märkten

Passend zur Begrüßung Ihrer Gäste. Während diese anstoßen, können Sie in Ruhe den Grill befeuern.

Werner Straußberg aus Mettmann, 75 Jahre jung und mit seinem 13. Lebensjahr im Weinhandel tätig, weiß spontan, welcher Wein passt und was man sonst beachten sollte: „Ideal geeignet ist ein Rot aus Frankreich, aus Spätburgunder und nicht zuletzt aus Deutschland. Ganz hervorragend passt auch ein deutscher Weißwein, etwa ein Riesling oder ein Müller-Thurgau. Wichtig für beide Sorten: „Der Wein sollte so gut gekühlt sein wie ein Champagner“ – spricht 7 bis 9 Grad kalt sein. Wärmere wird er auf der sonnentlichen Terrasse schnell eher zu schnell als zu langsam.

Mit zur Frucht beweisen
Und worauf man achten, wenn man in der Weinkühlung steht und der Verkäufer ein paar „Grill-Weine“ zum Probieren ausscheidet? Grundsätzlich gilt: Barbecue-Speisen sind meist kräftig gewürzt und schmecken am besten mit Getrockneten oder Gefärbten. Der Wein muss da mithalten können, darf also nicht zu leicht und „charakterlos“ schmecken. Er kann etwas stärker fruchtig sein und darf eine leichte Resi-

nanz haben. Wer gerne einen klassischen deutschen Riesling mag, sollte für den Grillfest ruhig einmal eine trockenere Spätburg oder Riesling ausbauen lassen. Wer fröhliches Fleisch auf den Grill legt, kann dazu durchaus einen Wein mit leichter Säure auswählen. Geht auch Rotwein? Etwas zum Lauschkosten schmeckt durchaus ein köstliches, nicht zu komplexer Rot. Preis passt ein spritziger Wein aus der Traubensorte Tempranillo. Der von uns vorgestellte Lagrein aus Südtirol ist eher eine Luxusvariante. Während es fast immer so ist, Rotweine zu kühlen, darf man bei 30 Grad Außentemperatur eine Ausnahme machen und auch den Roten vorab für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nicht an falscher Stelle sparen
Weil man eine Barbecue vorzuziehen, sollte man sich fachkundig beraten lassen. „Machen Sie einen Bogen um Wein, die im Supermarkt für 1,99 Euro stehen – ganz gleich, ob es sich dabei um Wein, Rot oder Rotwein handelt“, sagt Straußberg. Sparsam kochen

Interview mit Sommelier Christine Dörckmann, Schauhof Hotel Hagerep, Essen-Kettwig

Grill bei Grillfesten die Feiertage, das Weinbe-
cher zu Fisch und Grillgut, ein fruchtiger Rot oder ein Rot zu dunklen Fleisch passen?

Christine Dörckmann: Ja, aber mit Einschränkungen. Am besten passen frische fruchtige Weine und gut gekühlte Rot. Auch ein Rotwein ist okay, wenn man darauf achtet, dass er nicht zu viel Tannin enthält.

Reif muss ein helles Sommerrot Rotwein
kochen können?

Christine Dörckmann: Liegt Sie auch Rotwein ruhig eine halbe Stunde in dem Kühlschrank.

Haben Sie eine konkrete Empfehlung –
Motto: Damit machen Sie nichts falsch?

Christine Dörckmann: An Wein ein wenig aus dem Riesling, am besten aus Hochburgund Lage. Als Rotwein ein Rot aus Südtirol oder einen deutschen Spätburgunder.

Was soll man für ein Rotwein passen Wein
zur Grillparty ansetzen?

Christine Dörckmann: Im Fachhandel bekommen Sie einen passenden Wein für unter acht Euro.

ist Bock an laune Sommertagen auch okay?

Christine Dörckmann: Auf jeden Fall!

Zieh die Sommertage zu manchen Grillpartys ein
kaltes Bier vor?

Christine Dörckmann: Ja klar! Vor allem, wenn es stark gewürzten Speisen passt gut ein Bier.

Die Fachhändler bekommen Sie einen passenden Wein für unter acht Euro.

Im Fachhandel bekommen Sie einen passenden Wein für unter acht Euro.



Im Fachhandel bekommen Sie einen passenden Wein für unter acht Euro.