

## 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 Rebensaft 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 Perfetto Märkten

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

Der perfekte Wein zum Grillen

**G**illies und Wein – wird da nicht den Fast immer mühseligen Grillmeister das letzte Refugium unzeitig gemacht? Ein knuspriges 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 Rebsaft auf gar keinen Fall, hält sich zwar hartnäckig. Wer jedoch ein paar Grundregeln beachtet, wird sich Wein aus seiner Geschmackskristallenwelt erlösen.

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 Rebensaft 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 Perfetto-Märkten

Passt zu: Perfekt 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 kalter Wein. Wichtiger wird er auf der sonnenseitigen Terrasse stehen 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 Gewürzen oder Gelbesen. Der Wein muss da mithalten können, darf also nicht zu leicht und „charakterlos“ schmecken. Er kann etwas stärker fruchtig sein und darf eine leichte Res-

nade haben. Wer gerne einen klassischen deutschen Riesling mag, sollte für den Grillfest ruhig einmal eine trockenere Spätlese oder fahleber Auslese testen. Wer fettiges Fleisch auf den Grill legt, kann dazu denken einen Wein mit leichter Säure auszuwählen. Geht auch Rotwein? Etwas zum Lauschkosten schmeckt durchaus ein kräftiger, nicht zu komplexer Roten. Preis passt ein spracher Wein aus der Traubensorte Tempranillo. Der von uns vorgestellte Lagrein aus Südtirol ist eher eine Luxusvariante. Während es fast immer so heiß 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 Hagenpoet, Essen-Kettwig

**Gilt bei Grillfesten die Faustregel, dem Weißwein eher zu Fisch und Geflügel, ein fruchtiger Roten oder ein Roten zu dunklen Fleisch passen?**

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

**Sollt man ein helles Sommerrot Roten trinken?**

Christine Dörckmann: Liegt Sie auch Roten in der Nähe einer halben Stunde in dem Kühlschrank.

**Haben Sie eine konkrete Empfehlung – Welche Sorte machen Sie nicht falsch?**

Christine Dörckmann: An Weißwein einen Riesling aus dem Rheingau, am besten aus Hochlagen Lage. Als Roten ein Roten aus Südtirol oder einen deutschen Spätburgunder.

**Wie viel sollte man für ein Roten passendes Wein zur Grillparty ausgeben?**

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

**Ist Roten an lauen Sommertagen auch akzeptabel?**

Christine Dörckmann: Auf jeden Fall!

**Zieht die Sommerhitze zu manchen Geflügeln ein kaltes Bier vor?**

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



„Im Fachhandel bekommen Sie einen passenden Wein für unter zehn Euro.“  
Christine Dörckmann, Sommelier Schauhof Hotel Hagenpoet, Essen-Kettwig

GREI Medien 1/2010

77