

WARENWELT

Wow!

Von dornig bis geschmeidig: neue Produkte, die das Leben besser machen

Ausgesucht von Clark Parkin



Neckisch: Augenbinde aus Spitze mit Satinschleifen von Agent Provocateur, 60 Euro, agentprovocateur.com



Kostbar: „Romy“ Bag von Boss, um 1100 Euro, www.hugoboss.com

Stimmig: Vintage-Harfenstuhl von Mattia Bonetti & Elisabeth Garouste, 1520 Euro, formformsuche.de



Zärtlich: Staubwedel „Unfaithful feather duster“ von Nika Zupanc für „La femme à la Maison“ 149 Euro, nikazupanc.com



Fürstlich: Fotografie „Anastasia, 1994“, Inez Van Lamsweerde & Vinhoed Matadin, hand-signiert, 25 X 20 cm, ohne Limit am 30.08.14 bei Henry's Auktionshaus. henrys.de



Königlich (Louis XXI.): Lackschuh aus der „Metiers d'Art“-Kollektion von Chanel, 1350 Euro. chanel.com



Geschmeidig: Reitgerten von Hermès um 850 Euro, hermes.com



Dornig: Antiker Spiegel von Gilbert Poillerat, 1948, um 128.000 Euro, Pamplemousse New York über istdibs.com



Mehrdeutig: „Modesty“ – Sofa von Nika Zupanc, Prototyp, nikazupanc.com

Sommerfeste verlangen nach dem passenden Wein. Und der sollte leicht, möglichst günstig und satisfaktionsfähig sein. Die Empfehlungen unserer Experten zeigen: Egal, ob Grillparty, Picknick oder Garten-Hochzeit – Weißwein ist keinesfalls ein Muss.

Leicht-süffig mit Aromenvielfalt

Anders als bei der Speisenbegleitung am Tisch steht bei einem Sommerfest nicht der Wein, sondern das gemeinschaftliche Zusammensein im Vordergrund. Trotzdem muss auch hier der Wein bestimmte Kriterien erfüllen: Er sollte leicht und spritzig sein, nicht zu viel Alkohol enthalten und einen guten Trinkfluss besitzen. Außerdem muss er ein umgänglicher Wein sein, ein richtiger Schmeichler, der Menschen mit unterschiedlichen Geschmächen entgegenkommt, ohne beliebig zu wirken. Und angesichts der größeren Mengen, die man für ein Sommerfest braucht, muss natürlich auch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen.

Deshalb empfehle ich zum Sommerfest gern den Clarette Rosé 2013 vom Weingut Knipser aus Laumersheim in der Pfalz (um 9 Euro pro Flasche, über proseccoundwein.com). Der Clarette ist ein leicht-süffiger Wein, der trotzdem eine tolle Aromenvielfalt bietet und zu vielen Gelegenheiten passt: Sei es als Speisenbegleiter zu Gegrilltem, leichten Canapés oder gar der Erdbeertorte. Aber er ist auch der ideale Begleiter für ein gutes Gespräch unter vier Augen oder die ausgelassene Runde mit Freunden. Schade wäre es jedenfalls, sich Rosé nur im Südfrankreichurlaub zu erlauben.

Markus Berlinghof, Sommelier des Jahres 2014, arbeitet im „Hotel Louis C. Jacob“ in Hamburg

Duftend-aromatisch, knochentrocken

„Sommerpartywein“ ist eine Bezeichnung, die bei vielen sogenannten Weinexperten Brechreiz auslöst, weil es ihnen zu profan klingt. Wer sich aber tatsächlich mit der Materie auseinandersetzt, freut sich über die Herausforderung, das perfekte Getränk für dieses Ereignis zu finden. Ein Sommerpartywein sollte also leicht, aber dennoch anspruchsvoll sein, bestenfalls aromatisch und trocken, und er muss eine etwas höhere Säure haben, damit die Gäste nicht einschlafen. Ein gutes Sommerfest dauert schließlich die ganze Nacht, da sollte man schon von drei Flaschen pro Kopf ausgehen. Deshalb darf er auch nicht zu teuer sein.

Der Sauvignon blanc 2013 vom Weingut Reichsrat von Buhl (über der-weinmakler.de, um 10 Euro) erfüllt alle diese Kriterien und zeigt außerdem einen unverwechselbaren Charakter. Es ist ein herrlich duftender, aromatischer Wein, der sich in der Nase eher bedeckt hält und ein zartes Bouquet von Holunder, Brennessel, Stachelbeeren und Lemongras zeigt. Am Gaumen ist er unglaublich frisch, zeigt eine tolle Struktur, ist knochentrocken mit einer mehr als nur animierenden Säure. Das hält lange wach und macht lustig!

Willi Schlögl, Chief Executive Wirt in der „Cordobar“ in Berlin

Saftige Frucht mit pikanter Säure

Eine großartige Sommerparty braucht drei Zutaten. Erstens: Wahnsinnswetter, die unbeeinflussbarste und damit schwierigste Komponente. Es muss ein sonniger und heißer Tag sein, an dem der Sonnenuntergang die Party einläutet. Zweitens: tolle Menschen und Freunde. Die richtige Mischung ist wichtig und natürlich auch die Tagesform der Protagonisten. Und drittens: Alkohol. Bier hat zu wenig Power, Champagner können die meisten nicht den ganzen Abend trinken und Cocktails lassen liebenswürdige Gesellen zu Partyzombies werden.

Der Kolibri 2013 vom Weingut Jochen Dreissigacker (um 24 Euro, Bezug direkt über das Weingut) ist eine Riesling-Cuvée, die durch eine lange mineralische Endnote besticht, von einer pikanten Säure unterlegt ist und mit einer saftigen Frucht ausbalanciert. Der Wein ist exklusiv für unser Restaurant gemacht worden, wir servieren ihn zu scharfen Vorspeisen, damit die natürliche Frucht-süße des Weins diese ausgleicht. Aufgrund seiner Süffigkeit trinke ich ihn auch privat, um einen harten Arbeitstag auszubalancieren und mich von seiner angenehmen Säure erfrischen zu lassen. Und er ist so gut, dass die Menschen, mit denen ich ihn bis dato geteilt habe, mich baten, ihn zu ihrer nächsten Party mitzubringen.

Tim Raue, Sternekoch und Gastronom aus Berlin

Perfekte Harmonie, große Trinkfreude

Grundsätzlich ist es sehr wichtig, sich bei der Planung einer Sommerparty für einen Wein zu entscheiden, der nicht anstrengt und den Gaumen nicht überfor-



Drei Flaschen pro Person, rechnet einer unserer Experten für eine gelungene Sommerparty. Na dann: chin-chin!

Hält wach, macht lustig

Der Sommer ist die Zeit der vergnügten Feste unter freiem Himmel. Wir haben sieben Profis gefragt, welchen Wein sie dazu empfehlen

dert. Der ideale Sommerwein muss animieren und immer wieder Lust auf mehr machen. Der 2013 Oberemmler Riesling feinherb vom Weingut von Hövel (um 12 Euro, über weingut-vonhoevel.de) hat alles, was ein Wein braucht, um die perfekte Begleitung für eine heiße Sommerparty zu sein: Eleganz, Frische, Mineralität, dezente Süße und feine Säure. Alle diese Komponenten fügen sich zu einer perfekten Harmonie zusammen. Das Resultat ist eine enorme Trinkfreude. Das heißt jedoch nicht, dass man Gefahr laufen würde, zu schnell betrunken zu sein, denn auch der niedrige Alkoholgehalt macht den Saar-Riesling zum idealen Wein für sommerliche Feste.

Magdalena Brandstätter, Sommelière im „Waldhotel Somnora“ in Dreis

Eigenwilliger Charakter

Der Hochsommer bringt Geschmack – alles riecht und schmeckt intensiver als in den Tagen davor und danach. Ausgerechnet jetzt soll ich leichte, harmlose „Sommerweihen“ schlürfen, die nach nichts schmecken?

Zum Glück gibt es Winzer, die uns Interessanteres beschreiben: Cristina Inganni zum Beispiel, vom Westufer des Gardasees. Ihr 2013 Garda Classico Gropello DOC (um 12 Euro, über weinhalle.de) ist ein delikater duftiger Rotwein, der sommerlich fröhlichen Fruchtnoten mit aromatisch seriöser Intensität zu verbinden weiß. Benannt ist er nach einer uralten lokalen Rebsorte, die es nur dort gibt, die aber kaum jemand kennt: Der Gropello ist ein transparent-heller Ro-

ter, der mit weicher Säure und mildem Gerbstoff, gekühlt serviert, hervorragend zur Sommerküche und zum geselligen Beisammensein passt. Spannend pflaumenwürzig im Duft, pikant von einem Hauch frisch gemahlener Pfeffer durchzogen und in den Gerbstoffen sensibel dosiert. Cristina Ingannis Gropello wirkt auf den ersten Blick und den ersten Schluck harmlos, entpuppt sich dann aber als höchst vergnüglicher Rotwein, dessen eigenwillig regionaler Charakter jede Party unter der Sonne in Schwung bringt.

Martin Kössler, Weinhändler aus Nürnberg

Exotisch, vielschichtig, ohne Kater

Zu sommerlichen Anlässen benötigt man einen unkomplizierten Wein, der für möglichst jedermann genießbar, zu jeder Speise kombinierbar und zu jeder Tageszeit trinkbar ist. Der Wein soll nicht der Mittelpunkt des Geschehens sein, jedoch zur guten Stimmung beitragen. Man sollte daher vorsichtig sein mit dem Alkoholgehalt, und den Geldbeutel sollte man freilich auch nicht zu weit aufreißen müssen.

Für mich ist der 2013 Ink White von Friedrich Becker Junior (um 11 Euro, über villa-hoehst.de) der perfekte Sommerpartywein, ein trockener Weißwein mit exotischen Fruchtnoten und einer angenehmen Frische. Durch seine Zusammensetzung von den verschiedenen Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling und einem Hauch Goldmuskateller ruft er verschiedene Ge-

schmacksnuancen hervor. Der Grauburgunder bringt eine leichte Würze mit, die dem Wein ein solides Grundgerüst gibt. Mit dem Weißburgunder fließen leichte Fruchtnoten wie Pfirsich und Birne mit ein. Durch den Riesling bekommt der Wein eine moderate Säure, die dem Wein die Frische gibt. Und mit dem Tick Goldmuskateller wird der Wein mit Noten von Passionsfrucht und Honigmelone abgerundet.

Der Ink White ist dadurch sehr vielschichtig und kann zu jedem Anlass ausgeschenkt werden. Meldungen über den Kater am Tag danach sind mir übrigens auch nicht bekannt.

Helen Mol betreibt in Berlin eine Weinberatungsgesellschaft

Provokativ mit glasklarer roter Frucht

Der 2012 Lambrusco di Sorbara Rimosso DOP Cantina della Volta (über weinhalle.de, um 14 Euro) ist anders als alles, was Sie an Schaumwein kennen: Ehrlich und provokativ, kernig und trocken spielt er mit Frucht und Säure. Und ja, er passt auch in die Kategorie Sommerweine. Genauso, wie er in die Kategorie Spargelweine, Erstes-Date-Weine, Ich-habe-was-zu-feiern-Weine passt. Deshalb gilt in jedem Fall: Bitte gleich größere Mengen ordern. Durch Kohlensäure und die glasklare rote Frucht schlummert eine Trinkigkeit in der Flasche, die selbst den letzten Redundanztrinker von der großen Qualität dieses Lambrusco di Sorbara überzeugt. Prost!

Billy Wagner, Wirt und Sommelier aus Berlin