

Die besten Sommerweine unter 10 €

Verkostung. Gault&Millau sowie die Sommeliers René Antrag und Stefan Kapeller kürten den Besten

VON ANITA KATTINGER

Eine Herausforderung. Eine Denkaufgabe. Petra Bader legte ihre Stirn angesichts des Übungsstücks in tiefe Falten: „Wenn ich an einen Sommerwein denke, dann habe ich viele grandiose Tropfen im Kopf, aber jeder von ihnen kostet mehr als 10 Euro.“ Die Gault&Millau-Weinguide-Chefredakteurin tat ihr Bestes und suchte österreichweit nach hochwertigen Tropfen für den anspruchsvollen Gaumen zu einem Spitzenpreis.

Gemeinsam mit Martina und Karl Hohenlohe und den Sommeliers René Antrag („Steirereck“) und Stefan Kapeller (Del Fabro Wein) verkostete sie sechs Weiße, zwei Rote und zwei Roséweine, die alle unter 10 Euro zu haben sind. Anders als bei steifen Verkostungen durften die Weine ausgiebig verkostet werden – sprich, es wurde geschluckt. Neun der ausgewählten Weine



Karl und Martina Hohenlohe (Gault&Millau) und René Antrag („Steirereck“) amüsiert – der Spucknapf hatte eine Nebenrolle

stammen von Bio-Weingütern, zehn Rebsorten schafften es in die Auswahl. Es spricht laut der Wein-Expertin überhaupt nichts dagegen, Wein im Sommer zu spritzen: „Wein wird immer intensiver, wenn man ihn mit Kohlensäure spritzt, ein bisschen Kohlensäure braucht er sogar.“ Passt ein leichter Wein besser zur Hitzewelle? „Das würde ich nicht sagen: Ein Sommerwein darf komplex sein und eine Aromenvielfalt aufweisen, nur leider hat dieser dann seinen Preis“, meint Antrag.

Über die passende Temperatur brauchen wir uns übrigens nicht den Kopf zu zerbrechen. Kapeller: „Direkt aus dem Kühlschrank hat Wein an einem heißen Tag genau die richtige Temperatur, wärmer wird er sowieso.“



INTERNET

Tip: Alle Infos über den Gault&Millau-Wein-Guide 2017 finden Sie unter <https://at.gaultmillau.com>

1. Der Sieger

2016 Welschriesling Rechnitz, Straka, Südburgenland, 9,50 €

Zuerst „zurückhaltend“, dann Nuancen von Kräutern und Zitrus. Er trumpft mit schöner Frische auf, die Mineralität zieht sich am Gaumen weiter. Fazit: „Der charakterstarke Wein spricht vor Lebensfreude.“



2. Die Sommerröte

2016 Cuvée rot Pustza Libre, Claus Preisinger, Neusiedler See, 9,30 €

Der „würzig-erdige“ Rotwein duftet nach „dunklen Beeren“ und wirkt animierend. Fazit: „Ein Paradebeispiel für einen roten Sommerwein – mit der richtigen Temperatur auf der Terrasse serviert ist er ein Hammer.“



3. Der Interessante

2016 Cabernet Sauvignon Rosé, Johannes Zillinger, Weinviertel, 8,50 €

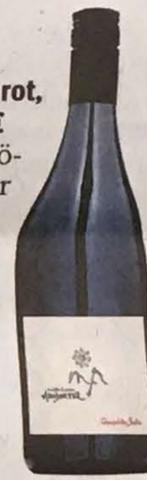
Durch die Nase strömt der Duft von „reifen Erdbeeren und Sauerkirsche“. Salzigkeit gibt ihm das gewisse Extra. Fazit: „Ein interessanter Typ, mit dem sich gut ein Sommerabend verbringen lässt.“



3. Der Starke

2016 Gemischter Satz rot, Arndorfer, Kamptal, 10 €

Die Nase durchströmen ein animalischer Duft, Schwarzbrotnoten und „dunkles Beerenconfit“. Am Gaumen präsentiert er sich sehr fleischig und fordernd. Fazit: „Ein Statement-Sommerrotwein, der auch zu Fleisch passt.“



5. Der Stimmige

2016 Gelber Muskateller Hagelsberg, Hans Pitnauer, Carnuntum, 8,50 €

Ein „intensiver, verspielter Duft“ von Cassis, Muskat, Litschi und Nelke. Gute Säure am Gaumen, die nicht aufdringlich ist. Fazit: „Dieser lebendige Wein nimmt den Trinkenden gleich gefangen und ist stimmig von A bis Z.“



6. Der Lebendige

2016 Gemischter Satz weiß Stierwoscha, Zöller, Kremstal, 7 €

Der „feine, würzige“ Weißwein überzeugt mit fleischiger Textur und einer Bitterkeit, die für Trinkfluss sorgt. Im Glas duftet er nach Birne und Melone. Fazit: „Ein hervorragendes Beispiel für Leichtigkeit bei gleichzeitiger Komplexität.“



7. Der Frische

2016 Scheurebe, Brolli Arkadenhof, Südsteiermark, 8 €

Ein „saftiger“, „charmanter“ und „unkomplizierter Vertreter“, der sich nicht aufdringlich präsentiert. Er duftet floral und nach einem „Obstkorb“, am Gaumen leicht exotische Noten. Fazit: „Typischer frischer Sommerwein mit feiner Säure.“



7. Der Elegante

2016 Rosé Cuvée, Christian Mrozowski, Weinviertel, 8,50 €

Feine Beeren- und Ribiselnoten lassen den Wein „elegant“ wirken, die „lebendige Säure“ wirkt ansprechend. Fazit: „Ein angenehmer Vertreter für Rosé, der sich leicht trinken lässt, dem aber etwas Spannung fehlt.“



9. Der Verhaltene

2016 Früherer Veltliner Diebsnest, Weingut Martin Diwald, Wagram, 8,90 €

Feine Kräuterwürze und leichte Apfelnoten wirken animierend, allerdings fehlt dem Weißwein trotz Frische etwas Spannung und Säure am Gaumen. Fazit: „Ein ruhiger Sommerwein, der verhalten am Gaumen wirkt.“



10. Der Allrounder

2016 Sauvignon Blanc Wolfsbach, Sommer, Leithaberg, 8,90 €

Der Weißwein punktet mit seinem „klaren Duft von Gras, Zitrus, Hollerblüten und etwas Ananas“. Das Fazit: „Seine lebendige Säure macht ihn zu einem ansprechenden, ausgewogenen Sommerwein.“

