

WEINSTORIES

Welche Weinsorte passt für die Sommermonate?



Hohe Temperaturen, Sonne, gemütliche Abende und eine Abkühlung ist eine Kombination, die uns die nächsten Monate begleiten wird. Die Weinliebhaber wechseln ihren Blick von den schweren Weinen zu den fruchtig-frischen, die gekühlt besonders gern getrunken werden. Die Frage ist nur was passt besser ins Weinglas? Der Roséwein, ein fruchtiger Weißwein oder vielleicht doch der Prosecco in pur oder als Spritz? Wir geben euch unsere Sommerempfehlungen.

DER FARBENFROHE ROSÉWEIN

Die Weine, die sich einer immer größeren Beliebtheit erfreuen. Die leichten, fruchtigen Rosés, die einen beerigen Geschmack aufweisen. Mit einer Trinktemperatur von 10 °C ist er zudem noch eine schöne Erfrischung bei den warmen Temperaturen. Je nach Rebsorte und Herstellung unterscheidet sich seine Farbe, sein Geschmack und Säure, sowie sein Alkoholgehalt. Er macht sich bei vielen Grillabenden als Aperitif oder zu leichten Gerichten besonders gut. Die Hauptakteure sind hierbei die Cerasuolo d'Abruzzo, Chiaretto Bardolino und der Rosato.

DER ZEITLOSE WEISSWEIN

Die Weißwein sind die Klassiker schlechthin was sie Sommerzeit betrifft und finden sich fast an jedem Tisch wieder. Ihr frischer und leichter Geschmack macht sie zu dem idealen Begleiter, egal ob für den Genuss oder zu den leichten Gerichten, wie Salaten oder gegrilltem Hähnchen. Sie werden sogar noch etwas kühler getrunken als die Roséweine, nämlich bei 8°C. Da kann man schon fast gar nicht mithalten, um sie an der Spitze abzulösen. Die beliebten Rebsorten sind hierbei, Riesling, Sauvignon Blanc, Pecorino, Vermentino und ganz vorn mit dabei der Lugana.

DER SPRITZIGE PROSECCO

Der Prosecco wird vermehrt für besondere Anlässe getrunken und ist eher Monats- und Saisonunabhängig. Dennoch findet auch er sich in den Sommermonaten als erfrischender Begleiter wieder. Insbesondere, was die leckeren Spritzgetränke betrifft, die mit ihm gemischt werden. Der größte Trendsetter ist natürlich der Aperol Spritz, aber mittlerweile gibt es unendlich viele verschiedene Variationen. Sie gehören von der Temperatur her zu den kältesten Getränken, mit einer Trinktemperatur von 6°C. Ihre Geschmacksrichtungen sind vielseitig und können somit passend zum Anlass gewählt werden.

UNSERE EMPFEHLUNG

Grundsätzlich empfiehlt es sich Weine zu wählen, die im Geschmack frisch, fruchtig und leicht sind. Sie passen sich den Sommertemperaturen besonders gut an und erschaffen ein angenehmes Genusserlebnis. Ob es ein Weiß- oder Roséwein ist, ist jedem selbst überlassen. Besonders die Kombination Wein und Gericht ist hier meist zusätzlich ausschlaggebend. Was den Prosecco betrifft, ist es immer ein schöner Aperitif, der die Gäste begrüßt und den Abend starten lässt. Wer dennoch ein Rotwein-Liebhaber ist, für den gibt es auch den süßen Lambrusco, den man sehr gut gekühlt trinken kann.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

