Fotos: Deutsches Weininstitut (DWI)

Die besten Weine, Seccos und Sekte für laue Abende auf der Terrasse

Ein Prosit auf den Sommer!

Sommerzeit ist Weinzeit, weil mit den sommerlichen Temperaturen die Zeit kommt, in der man Weine gerne unter freiem Himmel genießt. Aber was macht ihn eigentlich aus, den perfekten Sommerwein? Und welche Weine, sprich Sekte, aus der Region empfehlen wir für gesellige Runden im Garten und auf der Terrasse? Eine kleine Auswahl haben wir für Sie zusammengestellt.

VON ULRIKE OTT

Sommerweine sind in der Regel jung, frisch und fruchtig, leicht und spritzig, unkompliziert und perfekte Begleiter zu Gegrilltem oder leichten Gerichten. Sie eignen sich zum Anstoßen mit Freunden und der Familie – kurzum sie sind ein Allrounder für alle Sommeraktivitäten. Als Sommerweine eignen sich vor allem weiße Sorten, aber auch gut gekühlte Rosés und so manche weiß gekelterte Rotweine. Und sie haben meistens einen geringeren Alkoholgehalt – so zwischen zehn und zwölf Prozent, damit auch mal ein Schlückchen mehr getrunken werden kann – ein schöner Sommerabend macht nämlich häufig Feierlaune.

Um es vorwegzunehmen: Alle uns eingereichten (70!) Tropfen konnten wir nicht probieren. Dazu hätte es uns nicht nur an Zeit, sondern auch an Kapazität gefehlt. Wir haben die Weine, Seccos und Sekte herausgesucht, die uns besonders neugierig machten oder die wir bisher noch nicht kannten. Gut waren sie alle und wir sahen uns darin bestätigt, dass das Weinland Baden auch in dieser Saison wieder einiges zu bieten hat – ganz egal, ob die edlen Tropfen aus kleinen oder großen Erzeugerbetrieben oder aus einer Genossenschaft stammen. Es kommt eben immer auf das Herzblut des jeweiligen Weinmachers an, was er aus seinen Reben und schließlich aus dem Keller herausholt, um gute Produkte in die Flasche füllen zu können.

Der Bodensee war bei der Sommerverkostung dieses Mal eher spärlich vertreten. Gut geschmeckt hat uns jedoch vor allem der Hagnauer Müller-Thurgau. Er zeigt, dass die manchmal etwas in Vergessenheit geratene Müller-Thurgau-Re-

Rosé ist einer der Favoriten *für leichten Sommergenuss. Aber auch Weine – vor allem weiße – eignen sich für spritzige Sommerweine.*

be durchaus noch immer das Zeug hat für gute Tropfen. Aus dem Breisgau ins Auge stach vor allem eine ungewöhnliche Verpackung: die 2,25-Liter-Box des Staatsweinguts Freiburg, gefüllt mit exzellentem Ecovin-Grauburgunder trocken. Die „Grüne Weinbox" hat nicht nur eine gute Ökobilanz, sondern eignet sich perfekt für ein Picknick in größerer Runde oder für ein pfiffiges Geschenk. Der Freiburger Blanc de Noir Kabinett trocken vom Stiftungsweingut Freiburg ist ebenfalls eine Erwähnung wert.

Von Kaiserstuhl und Tuniberg wurden wie immer sehr viele Weine eingereicht. Zwei ökologisch an- und ausgebaute Varianten stachen besonders heraus: Ein perfekt zum Sommer passender Rosé vom Öko Wein- und Sektgut Heinrich Gretzmeier in Merdingen und ein Muskateller vom Ökologischen Weingut Trautwein in Bahlingen.

Die Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen glänzte mit einem Merlot – übrigens einer der wenigen Rotweine in diesem Zusammenhang. Ebenfalls aus Ihringen stammt ein ganz besonders guter Tropfen: der Weißburgunder Oktav vom Weingut Dr. Heger. Die Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen schickte gleich drei Weine ins Rennen. Uns geschmeckt hat vor allem der Rosé, auch weil er ein klein wenig an Sommertage in der Provence erinnert. „Tuniberg Wein" glänzte ebenfalls mit drei Weinen, ungewöhnlich vor allem der Auxerrois und der Sauvignon Blanc, beide Rebsorten sind auch hierzulande immer stärker im Trend. Besonders der Sauvignon Blanc passt für uns bestens in die sommerlichen Monate.

Aus dem Markgräflerland begeisterten uns ein Muskateller Kabinett trocken vom Weingut Feuerstein in Heitersheim und der Grüne Markgräfler vom Weingut Schneider-Pfefferle (ebenfalls aus Heitersheim). Ein Garant für gute Tropfen ist immer auch der Winzerkeller Auggener Schäf, dieses Mal war er mit einer weißen Leichtwein-Cuvée (nur 11,5 Volumenprozent Alkohol) und einem Roten Gutedel mit im Boot. Das Weingut-Weinhaus Bimmerle in Renchen-Erlach in der Ortenau überzeugte ebenfalls – vor allem mit einem Blanc de Noirs Kabinett trocken.

Sommerzeit ist auch Secco- und Sektzeit, sonst hätten nicht knapp die Hälfte der eingereichten Tropfen das prickelnde Etwas. Aus der Reihe im Breisgau tanzt sicherlich der Glottertäler Fideli Bauer Spätburgunder und das schon aufgrund seiner klaren Roséfarbe. Und auch der Traminer vom Wein- & Sektgut Jägle in Kenzingen bestach durch sein würziges Bouquet. Gut geschmeckt bei den Sekten aus dem Kaiserstuhl haben uns der Pinot vom Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, der Winzersekt (Pinot & Chardonnay) vom Weingut Freiherr von Gleichenstein und der charaktervolle Pinot Rosé Spätburgunder von der Winzergenossenschaft Bötzingen.

Auffallend hoch ist die Zahl der eingereichten Seccos – allesamt allerdings mit Bezeichnungen, die uns ein wenig schmunzeln lassen. Es gibt zum Beispiel einen „KÖsecco" und einen „KIsecco" von der Winzerschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen, einen „Sponecco" von der Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern, einen „Frizzo" von der Winzergenossenschaft Hügelheim, einen „Pro Laufen Secco" vom Winzerkeller Auggener Schäf oder einen „Dursecco" von der Durbacher Winzergenossenschaft.

Fazit am Ende: Alle, auch die nicht eigens erwähnten Weine, Seccos und Sekte sind es wert, sie zu öffnen. Probieren Sie einfach den ein oder anderen Tropfen. Am Ende hat sowieso jeder seinen ganz persönlichen Favoriten, um den Sommer zu genießen. <