

# Welcher Wein wozu?

## Erfolgreiche Suche fürs kleine Budget

Im Edeka-Aktiv-Markt in Kassel wurde ich vom Inhaber erkannt und in ein nettes Gespräch verwickelt. Auch hier entdeckte ich tolle Weinnamen, die aber im Preissegment liegen, das ich heute nicht ausgeben möchte. Stolz zeigt er mir die „Renner“, die ich dann gern nehme. Einen, mit Silbermedaille ausgezeichneten (12. Berlin Wein Trophy) Merlot aus Chile für 2,99 Euro und einen italienischen Pinot Grigio mit EU-Biozeichen zum Preis von 3,99 Euro. Mehr Geld will ich aber pro Flasche nicht ausgeben, sage ich, und bücke mich zu den tieferen Platzierungen mit der „1“ vor dem Komma. Dort fällt mir ein Nero d'Avola aus Sizilien für 1,99 Euro in die Hände. Der Over Seas Merlot ist noch aus 2006 mit brillanter dunkelroter Farbe. In der Nase erst pfeffrig, dann eine opulente Marmelade-Note mit ein wenig Lakritz-Bonbon, später gesellt sich ein Nougat-Aroma dazu. Ich bin überrascht über die intensiven Düfte, die an Früchtekuchen erinnern. Am Gaumen entfaltet sich ein vollfruchtiger, schmelziger Geschmack, das Mundgefühl ist warm und die Tannine sind zurückhaltend angenehm. Ein voluminöser Wein (nur 13,5 % vol.) dem ich eine „2+“ verpasse.

Anders dagegen ist der 2007 Lamura Nero d'Avola IGT. Die Farbreflexe in dunklem Rubin passen nicht zur zurückhaltenden Nase. Ich gebe ihm Luft und warte ab. Eine Mokka-Note mit dezentem Mandelton macht sich bemerkbar, noch später kommen feine Beerenaromen durch. Das lässt hoffen, ich bin gespannt und werde beim ersten Schluck leider enttäuscht. Das Mundgefühl ist wässrig, flach, die Tannine sind viel zu leicht und die Säure ist

für einen Sizilianer dominant. Im Nachhall leicht bitter. Ein leichter, unkomplizierter (fader) Rotwein, der zur Gartenparty bei 25 Grad aber noch geht.

Eine wirkliche Erfrischung ist der 2007er Bio-Weißwein von der Rheinbergkellerei Bingen (Deutschlandabfüllung). Die Farbe ist klar und funkelt leicht grünlich. Die Nase ist würzig-frisch und die deutliche Grapefruit-Note verspricht Biss. Frisch geht es am Gaumen weiter, die Säure ist aber nicht ste-



Michael Kugel

chend, sondern gut ausbalanciert mit der frischen Frucht. Der Nachhall ist herb, aber lang (die Schale der Grapefruit meldet sich nochmals). Berücksichtigt man, dass unter P.G. heute alles möglich ist und im Preisestieg viel Schwachbrütiges vertrieben wird, vergebe ich hierfür ein „Gut“.

Inzwischen habe ich weiter Post und Erfahrungstipps aus der Leserschaft bekommen. Dabei bestätigt Inge Jäger aus Wabern meine positive Meinung von inhabergeführten Edeka-Geschäften. In Wabern hat sie einen Rosé entdeckt, den sie im Internet bestellt hatte. In Wabern ist er preiswerter und man kann sogar probieren.

[www.weintip.de](http://www.weintip.de)  
[mail@weintip.de](mailto:mail@weintip.de)

Aus meinem Edeka-Einkauf habe ich noch zwei Qualitätsweine aus der Pfalz, Jg. 2007. Ein Riesling für 2,99 und einen Regent zu 1,89 Euro. Der Rote könnte in der Farbe ein wenig kräftiger sein. In der Nase ist etwas Fruchtiges, später wird ein Pflaumenaroma daraus. Am Gaumen wirkt er dünn und flach. Wer ein leichtgewichtig ohne Gerbstoffe



Michael Kugel

mag, wird kaum merken, dass das nicht typisch für diese Sorte ist. Beim Riesling ist es ähnlich. Das klare, brillante Funkeln im Glas animiert, wird aber in der Nase enttäuscht. Das Etikett verspricht rassige Art und ausgeprägte Säure. Beides suche ich vergeblich, ebenso typische Aromen wie Apfel oder Zitrusnoten. Später wird aus dem dezenten Fruchtbukett eine feine Birne. Die erfrischende, knackige Säure fehlt komplett. Blind hätte ich nie auf Riesling getippt. Das Mundgefühl ist dennoch weich und angenehm. Auch hier gilt: Wer einen leichten, unkomplizierten Weißwein sucht, hat sicher Spaß. Man denke aber auch an die Spätfolge: Sollte sich dieser vermeintliche „Riesling-Geschmack“ einprägen, werden es alle guten Vertreter dieser Sorte schwer haben.

Im Juni 2007 war an dieser Stelle noch zu lesen: „Weinkauf bis 3,50 Euro in Supermärkten gleicht einer Lotterie. Jede 5. Flasche nicht zu genießen“. Mein Fazit heute: Es gibt zwar immer noch viele ungenügende Qualitäten, es scheint aber besser zu werden. Vor allem haben mich viele Rotweine wirklich überrascht. Ferner kommen internationale Marken besser weg als heimische Erzeugnisse. Deutsche Weine kauft man vielleicht doch besser im Fachhandel oder orientiert sich am Preis ab 5 Euro, sprich 1,33 Euro je Portion.

Hier noch zwei Leser-Tipps. Michael Rosenthal schwört auf einen Rotwein aus Portugal. 2002er Astrolábium, Dao Reserva DOC (Tegut 4,99). Rudi Zier legt mir einen Kerner Kabinett vom Weingut am Kreuzberg ans Herz. Der trockene Frankwein ist eine Literflasche (Logo ca. 3,50 Euro).

[mail@weintip.de](mailto:mail@weintip.de)