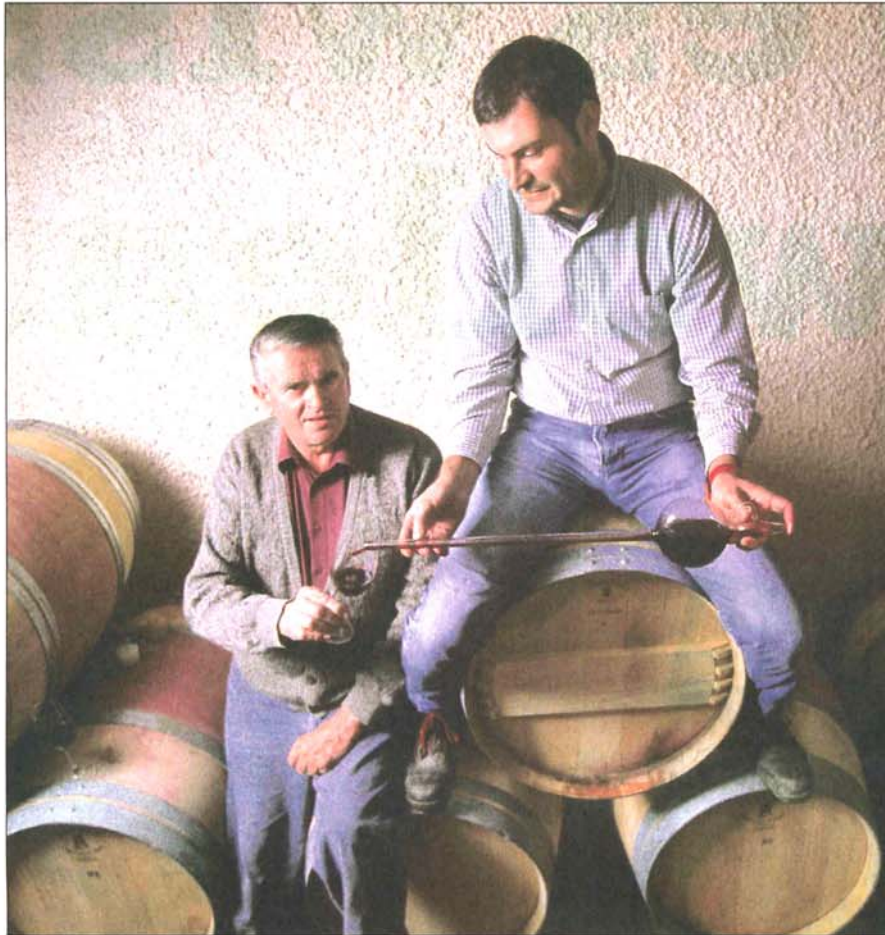


Manche mögen's leicht



Hermann und Reinhold Krutzler aus dem Südburgenland bauen Rotwein an, aber auch einen Welschriesling.

Der ideale Sommerwein ist alkoholarm, frisch und süffig. Fünf Beispiele aus Österreich und fünf weissen Rebsorten

An warmen Tagen sind schwere (Rot-)Weine ein wenig idealer Begleiter. Wenn draussen die Temperaturen auf 30 Grad steigen und laue Nächte im Garten locken, gelüstet es den Geniesser nach leichten, knackigen, köstlichen Provenienzen, die einen niedrigen oder mittleren Alkoholgehalt aufweisen. Einer grossen Beliebtheit gerade im Sommer erfreuen sich Roséweine. Doch aufgepasst: Viel Massenware und oft hochprozentige Beispiele verderben schnell die Lust am Trinken, zumal es auf dem Markt genügend Alternativen gibt.

Attraktive Vertreter in Weiss bietet beispielsweise das Weinland Österreich, wo diese Rebsorten dominieren. Darauf entfallen nicht weniger als drei Viertel der gesamten Fläche von fast 50 000 Hektaren. Zu finden ist eine bunte Palet-

te von typisch österreichischen, traditionellen und exotischen Varietäten. An der Spitze der am häufigsten angebauten Sorten liegt mit einem Anteil von gut einem Drittel der Grüne Veltliner. Der vielfältige Wein-Trumpf des Landes vereint Duftigkeit mit Substanz, ist trocken, würzig und pfeffrig. Die verschiedenen Stile reichen vom einfachen Zech- bis hin zum körperreichen Lagerwein.

Flächenmässig bedeutend sind zudem Welschriesling, aus dem leichte, aromatische Tropfen entstehen, Rivaner, bei uns als Müller-Thurgau bekannt, der allgegenwärtige Chardonnay sowie die grosse weisse Rebsorte Riesling. Nur in kleinen Mengen werden Exoten wie Traminer, Muskat-Otonel, Bouvier und Zierfandler kultiviert. Daraus können indessen interessante Spezialitäten entstehen. Zudem lässt das Anbauggebiet Steiermark mit dem derzeitigen Trendsetter der Weinwelt, dem Sauvignon blanc, aufhorchen.

Wir haben aus dem vielfältigen Angebot über 30 Provenienzen getestet und fünf Weisse aus fünf Sorten ausgewählt, die unseren Vorstellungen eines idealen Sommerweines am besten entsprechen. Ihnen gemeinsam sind gute Qualität, Bekömmlichkeit, Originalität und nicht zuletzt ein vernünftiger Preis. *Peter Keller*

Fünf Sommerweine aus fünf Sorten



Grüner Veltliner Kies 2008, Kurt Angerer: Toller Sommerwein aus dem Kamptal, helles Gelb, intensives Bouquet, Apfel-Noten, würzig-mineralische Töne, trocken, gut eingebundene Säure, frisch, schöne Länge, ideal zu einem leichten Sommergericht, 14 Fr., bei Vinothek Studer, Luzern, www.vinothek-studer.ch.



Wachauer Riesling 2008, Rainer Wess: Gelungener Vertreter aus der Wachau, helles Gelb, Zitrus-Noten, würzig, trocken, präsen Säure, frisch, elegant, mittlerer Abgang, als Apéro geeignet oder zu einer Forelle, Fr. 16.80, bei Deligusto, Mägenwil (AG), www.deligusto.ch.



Sauvignon blanc Klassik 2008, Ewald Zweytick: Entdeckung aus der Steiermark, trocken, mittleres Gelb, umwerfendes Bouquet, viel Frucht (Grapefruits), mineralische Noten, im Gaumen dicht, ohne schwer zu wirken, stützende Säure, Tiefe und Länge, als Wein geniessen, Fr. 19.50, erhältlich bei Gerstl Weinselektionen, Spreitenbach, www.gerstl.ch.



Welschriesling 2007, Weingut Krutzler: Spezialität aus dem Südburgenland, das als Rotwein-Region bekannt ist, helles Gelb, trocken, mittleres Bouquet, florale Noten, präsen Säure, frisch, leicht, elegant, mittlere Länge, jetzt als Apérowein, Fr. 13.50, bei Dani Matter Weine, Samaden, www.danimatterweine.ch.



Gelber Muskateller Gaisberg, Federspiel 2007, Franz Pichler: helles Gelb, aus der Wachau, sortentypische, schön dezente Muskat-Note, trocken, fruchtig, leichter Körper, frisch dank präsen Säure, elegant, schöne Länge, wenig Alkohol, ideal zum Apéro an einem heissen Sommerabend, Fr. 19.80, bei Global Wine in Zürich, www.globalwine.ch. *Peter Keller*

Genuss