



WILDER WEIN

„GRAUBURGUNDER TROCKEN“

Auf seinem Badener Gut entwickelt Alexander Laible besonders feine Sorten – mineralisch und filigran. Dafür erhielt der junge Wilde gerade den „Feinschmecker Wine Award 2017“. Der trockene Grauburgunder ist sein Flaggschiff: fruchtig, mit einem eleganten Schmelz und viel Saft. Er duftet nach Birnen und Boskop-Apfel. Noch erfrischender schmeckt er als Schorle. Ideal dafür: ein Mineralwasser mit mittlerem Kohlensäuregehalt. 11,95 Euro.
www.wein-residenz.de

„SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN“

Rosé-Weine sind unkompliziert, aber auch hier gibt es Unterschiede. Der Rosé vom Weingut Trenz im Rheingau gilt als einer der besten deutschen seiner Art. Die besonderen Lichtverhältnisse am Rhein fördern angeblich die Reife und das Aroma aus Cassis, Erdbeere und Preiselbeere. Eisgekühlt, gibt es bei Hitze kaum was Besseres. Nicht umsonst wurde Michael Trenz als einer der besten deutschen Weinbauern 2016/2017 ausgezeichnet. 7,20 Euro.
www.wirwinzer.de

„BLACK PRINT“

Deutsche Rotweine hatten früher im europäischen Vergleich nicht das beste Image. Dass sich das ändert, liegt auch an Jungwinzern wie Markus Schneider aus der Pfalz. Sein „Black Print“ ist ein Geschmackshammer, den sogar nationale Top-Restaurants ausschenken. Schneider kombiniert Trauben wie Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon. Das Ergebnis: ein beerenstarkes Aromaspiel. Passt zu saftig gegrilltem Steak. 14,90 Euro.
www.edelrausch.de

Junge, EXPERIMENTIERFREUDIGE WINZER wirbeln zurzeit mit hocharomatischen Kreationen die Genuss-Szene auf. Drei Highlights für heiße Sommertage

redaktion **MAREIKE HASENBECK**

