



Weine, die zu einem Grillabend geöffnet werden, sollten intensiv im Aroma sein.



„Henne“-Chef Hendrik Olfen am Big Green Egg



„Master of Wine“ Romana Echensperger

Das Test-Team

Der passt am Grillabend!

Harmonie von Wein und Grillwürste ist nicht einfach – Unser Test für den Sommer

VON ROMANA ECHENSPERGER (TEXT) UND STEFAN WORRING (FOTOS)

W er bei Sommerwetter durch die Nachbarschaft streift, bekommt schnell den Duft von Gegrilltem in die Nase. Ob über Holzkohle, mit Gas- oder Elektrogrill – in Deutschland wird gebruzzelt, was das Zeug hält. Und in der Regel dazu Bier getrunken. Es spricht aber auch überhaupt nichts gegen ein gutes Glas Wein zum Barbecue (BBQ) – man muss nur bei der Auswahl ein paar Dinge beachten. Wir haben uns dafür zum Weintest in der „Henne Weinbar“ in der Kölner Innenstadt getroffen und uns ein paar Tipps von Sommelier Fabrice Thumm geholt. Fabrice ist erklärter Freund von authentischen Bioweinen und hat uns mit seinen ungewöhnlichen Empfehlungen ebenso überrascht wie begeistert. In Sachen BBQ-Wein hat er darüber hinaus viel Erfahrung. Einmal weil er selbst gerne am Grill steht und in der Küche des Restaurants ein „Big Green Egg“ steht – ein besonderer Holzkohlegrill – mit dem Chef Hendrik Olfen seine Gäste bekoht und auch uns mit Gegrilltem verwöhnt hat. Aber auch die anderen Tester haben Erfahrung am Grill und ihre Wein-Empfehlungen beigesteuert. Mitverkostet haben Hobby-Weinfreundin und Magazin-Ressortleiterin Jenny Meyszner, BBQ-Freund und Fotograf Stefan Worring, Weinkenner und Chefkorrespondent Joachim Frank und die Weinspezialistin des „Kölner Stadt-Anzeiger“, Romana Echensperger (Master of Wine).

Ein BBQ ist für Wein der Härtestest. Alleine, weil man im Freien das Bukett weniger

wahrnimmt. Daher sollten die Weine intensiv im Aroma sein, auch weil einem beim Grillen viele weitere Gerüche in die Nase steigen. „Da qualmt und bruzzelt es, manchmal hat vorher noch den Rasen gemäht“, erklärt Fabrice Thumm dazu. Hinzu kommt, dass intensive Röstaromen, sowie die Vielzahl von oft sehr süßen wie stark gewürzten Grillsaucen fordern. Ein besonders edler und feingliedriger Wein geht da hoffnungs-

los unter. Daher sollten die ausgesuchten Tropfen nicht nur kräftig duften, sondern auch entweder besonders saftig und schmelzig daherkommen oder im besten Sinne rustikal in der Struktur sein. Wir waren erstaunt, wie gut kantige und exzellent bereitete Naturweine, wie der hier empfohlene Pet Nat oder der kaum geschwefelte wie würzig-herbe Rosé vom Weingut Weninger, zu den servierten Grillgerichten passte.

Es lohnt sich also, bekannte Pfade zu verlassen und einmal Neues zu versuchen. Ebenso muss der Wein zur Stimmung passen. Bei heißem Wetter und Gartenparty-Atmosphäre will man Spaß haben. Am besten mit leicht gekühlten Getränken. Notfalls gibt man ein paar Eiswürfel ins Glas. Dabei hilft es, wenn die Tropfen über Restzucker verfügen. Wenn das Eis schmilzt und das Getränk sich verdünnt, hilft die Süße, um die Aromenintensität zu erhalten. Einer unserer Lieblinge im Test war fruchtig weißer Portwein, der mit bitterem Tonic köstlich erfrischend schmeckt – für uns das Sommergetränk für alle, die eine Alternative zu Aperol Spritz oder Hugo suchen. Wer Rotwein leicht kühlen möchte, sollte darauf achten, dass dieser über abgerundete sowie moderate Gerbstoffe verfügt. Denn Tannin wirkt bei niedrigeren Temperaturen spröder.

Ebenso gilt es zu bedenken, dass nicht jeder das feinste Kristall auf den wackeligen Gartentisch stellt. Der Wein muss notfalls auch aus dem Senfglas schmecken. Daher bietet das BBQ den großen Auftritt für verkannte Rebsorten wie den Trollinger. Fruchtbetont, saftig und moderat im Alkohol sind dessen Vorzüge, die man zur Gartenparty schätzt. Wer gute Weine für kleines Geld zum Grillabend sucht, sollte nach Rebsorten wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon Ausschau halten. Diese sind unkompliziert im Anbau, bringen gute Erträge, können auch mit der Lesemaschine geerntet werden und zeigen auch im Preiseinstieg ihre Typizität. Mit Schmelz und mittelkräftigem Körper ausgestattet können sie vielfältig zum Grillen eingesetzt werden.

„Ein BBQ ist für Wein der Härtestest. Alleine, weil man im Freien das Bukett weniger wahrnimmt“

Es lohnt sich also, bekannte Pfade zu verlassen und einmal Neues zu versuchen. Ebenso muss der Wein zur Stimmung passen. Bei heißem Wetter und Gartenparty-Atmosphäre will man Spaß haben. Am besten mit leicht gekühlten Getränken. Notfalls gibt man ein paar Eiswürfel ins Glas. Dabei hilft es, wenn die Tropfen über Restzucker verfügen. Wenn das Eis schmilzt und das Getränk sich verdünnt, hilft die Süße, um die Aromenintensität zu erhalten. Einer unserer Lieblinge im Test war fruchtig weißer Portwein, der mit bitterem Tonic köstlich erfrischend schmeckt – für uns das Sommergetränk für alle, die eine Alternative zu Aperol Spritz oder Hugo suchen. Wer Rotwein leicht kühlen möchte, sollte darauf achten, dass dieser über abgerundete sowie moderate Gerbstoffe verfügt. Denn Tannin wirkt bei niedrigeren Temperaturen spröder.



Die Weintester (v.l.n.r.): Jenny Meyszner, Hendrik Olfen, Fabrice Thumm, Romana Echensperger und Joachim Frank

Unser Bewertungsschema

- Alles unter 10 Punkte**
Fehlerhaft: Wein mit mehr oder weniger ausgeprägten Weinfehlern (z.B.: Essigstich, oxidiert)
- 10 – 12 Punkte**
Annehmbar: Einfacher Wein, kein Fehler, aber auch nicht aufregend, kurzer Nachhall
- 12 – 14 Punkte**
Gut: Ansprechend, bereitet Trinkvergnügen, davon trinken wir gerne ein zweites Glas!
- 14 – 16 Punkte**
Sehr gut: Hochwertiger Wein der schon gute Struktur, Harmonie und Nachhall zeigt
- 16 – 18 Punkte**
Ausgezeichnet: Herausragend, finessenreich, komplexer Geschmack, langer Nachhall
- 18 – 20 Punkte**
Großartig bis Weltklasse: Zeigt Herkunft, ist finessenreich, langanhaltend, Lagerpotenzial



WEINHANDEL Fehrmann

Der heiße Tipp für heiße Abende:

Blaufränkisch Rosé 2021 9,50 € (L = 12,66 €)

Weingut Pia Strehn

Bahnhof Schwadorf - 50321 Brühl - 02227 - 923221