



LEICHTE WEINE FÜR HEISSE TAGE

Laue Nächte, blaue Stunden. Sommerliche Temperaturen verlangen nach frischen Weinen für Poolside und Terrasse. Falstaff hat die besten für Sie ausgesucht.

TEXT PETER MOSER, ULRICH SAUTTER

Leicht im Alkoholgehalt, gut gekühlt und mit feiner Säurestruktur sollten sie sein, eine angenehme Frucht und ein erfrischendes Wesen besitzen. Das war die Aufgabenstellung an die Falstaff-Weinredakteure, die sich sogleich auf die Suche begaben und die besten Sommerweine in fünf unterschiedlichen Kategorien ausfindig machten. Wir haben für Sie die Sortimente der heimischen Winzer ebenso durchforstet wie die Angebote der führenden Importeure. So füllten sich unsere Favoriten-Listen – zuvörderst bestückt mit klassisch leichten Weißweinen aus den deutschen Anbaugebieten. Aber auch Weiße von anderswo haben uns überzeugt. Oft haben wir sie abseits der ausgetretenen Pfade gefunden, von Galicien bis Savoyen. Ein Sommervergnügen sind auch niveauvolle Roséweine, abermals aus dem In- und Ausland. Und – oft unterschätzt – leichtfüßige, gekühlt trinkbare Rotweine. PS: Viele weitere Tipps aus der Rubrik »Sommerweine« finden Sie auch auf www.falstaff.com



**2017 CUVÉE ROTE ROSEN TR.
Weingut Hammel, Kirchheim
(Pfalz)**

Leuchtendes Korallenrosa. Gelbe Kirsche, gehobelte Kokosnuss, rote Pflaume. Kraftvoller Gaumen mit deutlichem Holzfasseinfluss, reife Säure, wuchtiger Körper, gehaltvoll und lang, kein Erfrischungsgetränk, sondern eher ein Rosé, mit dem man sich langsam in einen lauen Sommerabend hineingleiten lässt.

www.weinhammel.de, € 9,50