

Welcher Wein wozu?

Was ist ein angemessener Weinpreis bei einem Portionspreis von 1 bis 1,50 Euro je Essen? Aus langjähriger Erfahrung weiß ich, dass Geschmack nicht immer über den Preis definiert werden kann. Ganz sicher bin ich mir dabei sogar im mittlern bis gehobenen Preissegment. Schwieriger wird es im so genannten Preiseinstieg – Weine die für ganz kleines Geld meist über den Lebensmittelhandel angeboten werden.



Michael Kugel

Discounter überraschen gelegentlich mit bekannten Namen, die aber nicht immer halten, was das Original verspricht. Erhebungen der Weinwirtschaft zeigen, dass in punkto Qualität und Pflege immer noch großer Nachholbedarf besteht. Dennoch werden Fortschritte erzielt. Vor allem bei den Konsum- und Industrieweinen sind mehr und mehr einwandfreie Erzeugnisse zu finden, die ein klares Aroma und ein gutes Mundgefühl aufweisen. Da wo eine Fachberatung geboten wird und der Händler selbstständig wirkt wie z. B. die Edeka-Kaufleute, stößt man schnell auf Fachhandelsniveau.

Dennoch sind leider immer noch zu viele Weine ungenügend und schlecht gemacht. Meine Aufgabe sehe ich in den nächsten Wochen darin, die akzeptablen Tröpfchen für Sie zu finden. Ich bin gespannt.

Und wer Lust hat, schreibt mir seine Lieblingsmarke an:
mail@weintip.de

Ein Weinregal im Supermarkt ist eine wirkliche Herausforderung. Wie der berühmte Ochs vom Berg fühlte ich mich, bis ich das System der Anordnung der langen Regalmeter durchschaut habe. Beim intensiven Etiketten-Studium überrascht es mich, namhafte Erzeuger und bekannte Weine deutscher Genossenschaften zu finden. Prima, denke ich, und greife – forsche zu, stelle die Flaschen aber wieder zurück, weil unter fünf Euro eine mir verlässlich erscheinende Erzeugerabfüllung gar nicht zu haben ist. International bekannte Tröpfchen liegen gleich bei 6,99, 7,99 Euro und mehr. Damit es schneller geht, orientiere ich mich fortan nur noch an dem Preisschild. Bei Tegut sticht mir 1,39 Euro ins Auge. Das Etikett ist hübsch. Name: ANDES Cabernet Sauvignon aus Chile. Der erste Eindruck des 2007er ist gut. Die Farbe funkelt in dunklem Rubin, und in der Nase überrascht er mit einem beerigen Duft. Später kommen herbere Noten durch. Paprika, Zeter und ein Hauch von Minze. Leider wird die volle Nase am Gaumen nicht bestätigt. Säure dominiert ein wenig, die Tannine sind mittelkräftig, aber nicht unangenehm. Der Nachhall nicht lang, aber o.k.



Michael Kugel

Die zweite Probe ist ein EAGLE CREEK, Zinfandel aus Kalifornien für 1,99 Euro. Der 2006er funkelt in hellem Rubin (zu hell für meinen Geschmack), in der Nase präsentiert er sich würzig mit ein klein wenig Schokolade, später verdrängt von einem Honigaroma (das eher an Bienenwachs erinnert). Nach 60 Minuten ist der Duft ganz verfliegen. Am Gaumen wird die Nase nicht bestätigt. Der Wein wirkt dadurch besonders leicht und ist überraschend süffig. Säure bleibt dezent im Hintergrund, mein erster Eindruck ist noch befriedigend. Klar ist, dass man für diese Preise keine Originalabfüllungen erwarten darf. Die Weine kommen lose im Tank und werden in Deutschland abgefüllt. Bei einem Glaspreis von 0,37 und 0,53 Euro je 0,2l hätte ich anderes erwartet. Ich bin gespannt auf meine nächste Exkursion zu Edeka.