

EXPERTENTIPP

Christina Schillinger
Sommelière,
Affalterbach, [www.
weinabende.de](http://www.weinabende.de)



DAS (W)EINMALEINS

Die besten Weine für den Grillabend

Die Temperaturen steigen, und es wird wieder gegrillt. Heute habe ich ein paar Tipps für Sie parat, auf was Sie bei der Weinauswahl zum Grillen achten sollten:

Zuerst ein Tipp zur Serviertemperatur: Meist ist es heiß oder zumindest warm, wenn man grillt. Deshalb sollten Sie Ihre Weine ruhig zwei bis drei Grad kühler servieren als normalerweise.

Mögen Sie rotes Fleisch, also Rind, Lamm oder Wild? Solche Steaks harmonieren besonders gut mit einem kräftigen Roten. Hier sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt: Cabernet Sauvignons aus aller Welt passen ebenso gut wie Tempranillos aus Spanien oder ein rassiger Südtaliener, beispielsweise ein Nero d'Avola aus Sizilien. Freunde einheimischer Weine greifen mit Vorliebe zu einer kräftigen Cabernet-Cuvée oder einem Lemberger. Experimentierfreudige Weintrinker dürfen gern einmal einen österreichischen Zweigelt oder Blaufränkisch versuchen oder sich von einem argentinischen Malbec oder einen chilenischen

Carmenere überraschen lassen.

Für helleres Fleisch, also Hähnchen- oder Putenfilets, Kalb- und Schweinefleisch, bieten sich herzhaftere Rieslinge, ein aromatischer Rivaner (Müller-Thurgau) sowie fruchtige Weiß- und Grauburgunder an. Auch ein frischer Rosé passt sehr gut und kann selbst exotischen oder würzigeren Marinaden Paroli bieten.

Überhaupt sind Rosés wahre Geheimtipps für Grillfreunde. Sie passen zu schmackhaften Würsten, gleich ob zu einer Roten, einer Thüringer oder einer orientalisch-würzigen Merguez. Auch zu vegetarischen Köstlichkeiten sind sie häufig die beste Wahl.

Steht Ihnen mehr der Sinn nach Fisch und Meeresfrüchten und garen Sie diese in der Folie, servieren Sie dazu einen leichten Weißwein wie Weißburgunder, Sauvignon Blanc oder Riesling. Werden sie direkt über dem Feuer gegrillt, entwickeln sie intensivere Aromen und verlangen damit nach einem intensiveren Weißwein – also einem Grauburgunder oder Chardonnay. Hier passt aber auch ein leichter und fruchtiger Rotwein, wie Trollinger, Beaujolais, Zweigelt, Spätburgunder.