

## **PRESSEMITTEILUNG**

Zell-Merl, 13. Juni 2013

### **Die größten Wein-Sünden im Sommer**

Wovon Experten bei Grill- und Feierabenden abraten

Zu schwerer Kost wie Steaks oder Würstchen passen am besten schwere Weine. Dieses Vorurteil ist in Deutschland weit verbreitet. Aber es ist beileibe nicht der größte Denkfehler, den hiesige Weintrinker bei Grillabenden begehen.

Der erste Fauxpas unterläuft Amateuren oft schon beim Apéritif. „Wer da gleich mit einer Alkoholbombe startet, bringt sich um viel Genuss“, erklärt die Sommelière Rebecca Stein, die insgesamt nicht viel von Hochprozentern beim Grillen hält: „Beim Apéritif sollten es jedenfalls allerhöchstens 11,5 Prozent sein, und auch nachher serviere ich lieber etwas Leichtes, das ist gerade bei Hitze bekömmlicher.“

Kopfschmerzen allerdings bekomme man meist nicht wegen der Promille im Blut, sondern weil man Fehler Nummer 2 begeht: nämlich Weine zu konsumieren, die viele Gärnebenprodukte wie Histamine enthalten. „Einen Brummschädel kann man vermeiden, wenn man einen Wein wählt, der aus sehr reifen Beeren stammt und dessen Gärführung gut war“, erläutert die Sommelière aus Zell-Merl an der Mosel. Auf dem Etikett stehe so etwas allerdings nicht. „Generell hat man aber bei Weißweinen ein geringeres Risiko.“

Wichtig sei es in sommerlicher Weinlaune auch, zwei weitere Fehler nicht zu machen: Erstens zu wenig Wasser zum Wein zu trinken und zweitens den Wein nicht ausreichend zu kühlen. Im Sommer könne es durchaus sein, dass sich der Wein um ein halbes Grad pro Minute im Glas erwärme. Ihr Tipp: nicht zu viel einschenken und die Getränke immer etwa zwei



Grad unter der gewünschten Trinktemperatur servieren. So macht es auch ihr Weingut: Wenn Inhaber Albert Kallfelz – wie im letzten Sommer beim Bürgerfest des Bundespräsidenten – den Gästen einschenkt, dann einen leichten Riesling mit frischen sechs bis sieben Grad.

Auch das Deutsche Weininstitut rät beim Grillen eher zu fruchtig-frischen Weinen als zu schwerem Gerät. DWI-Sprecher Ernst Büscher: „Ein saftig-frischer Riesling passt immer!“ Und tatsächlich hat zum Beispiel ein Mosel-Riesling von Kallfelz bei Sommerwein-Verkostungen in Fachmagazinen zuletzt oft vorne gelegen. Eines allerdings darf man mit so einem Wein beim Grillen keinesfalls tun: die Kohle löschen wie mit dem Bier. Das bleibt für eine Liebhaberin wie Rebecca Stein ein totales Tabu.

**Bildzeile zum Pressefoto:**

*Allzu lange darf auch dieser Riesling im Sommer nicht auf dem Tisch stehen: Pro Minute kann er sich durchaus um ein halbes Grad erwärmen.*

**Weitere hochauflösende Pressefotos unter [www.kallfelz.de](http://www.kallfelz.de).**

Das Weingut Albert Kallfelz aus Zell-Merl an der Mosel produziert seit über 100 Jahren hochwertige Weine. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft weist den inhabergeführten Betrieb in seiner Top-100-Liste als besten Riesling-Erzeuger Deutschlands aus. Das Weingut umfasst derzeit etwa 49 Hektar Rebfläche. Ein großer Teil davon liegt in mineralienreichen Schiefersteillagen, die zu den besten der Welt zählen.