



Sommerliche Leichtigkeit

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen und die Outdoor-Saison kommt auch hierzulande in die Gänge. Unbeschwerte Stunden an Bord, gemütliches Beisammensein auf den Terrassen der Yachtclubs. Und dazu ein passendes Glas Wein.

✍ cor/csb | 📷 zvg

Zur Sommerzeit passen leichte, fruchtige Weine. Ein Sauvignon blanc beispielsweise oder ein Chardonnay. Die in der Schweiz am weitesten verbreitete Weissweinsorte ist jedoch der

delikate Chasselas. Die Hänge des Unesco-Welterbes Lavaux sind voll davon. Die älteste Kulturrebe der Schweiz reift früh und bringt subtile und elegante Weine hervor, die sich sowohl

Tipps vom Experten

Mövenpick Wein empfiehlt für laue Sommerabende 2022 einen Rosé aus Italien und einen Weisswein aus Spanien.

Mit maritimer Frische

Der Rosé «Alie Ammiraglia» vom Weingut Tenuta Ammiraglia der Adelsfamilie Frescobaldi präsentiert sich aufgrund seiner Lage unweit des Meeres im Südwesten der Toskana als besonders frisch. Farblich ist er an die beliebten Provence-Rosés angelehnt, nebst der ausdrucksstarken Syrah-Traube, welche die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinsorte Vermentino zugegeben. Diese verleiht dem Alie eine Portion Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

Alie Ammiraglia, Rosé Toscana IGT, 2021, Flasche zu 19.90.

Spanische Lebensfreude pur

Brillantes Goldgelb mit grünlichen Reflexen prägen den «Via Centit Colección Blanco», eine Assemblage aus den weissen

Rebsorten Doña Blanca, Albillo, Godello, Palomino Fino und Verdejo, welche dem Bouquet seine Vielschichtigkeit verleihen. Die Trauben stammen von Reben, die seit vielen Jahren im historischen Anbaugebiet Tierra del Vino de Zamora im Westen Spaniens gedeihen. Im Barrique wird das füllige Fruchtaromenspiel durch gefällige Vanillenoten ergänzt.

Via Centit Colección Blanco, Tierra del Vino de Zamora DO, 2021, Flasche zu 21.80.

An den 28 Standorten von Mövenpick Wein können täglich mehrere Weine kostenlos degustiert werden. Das Sortiment umfasst eine Selektion von über 1200 Qualitätsweinen aus aller Welt in den verschiedensten Preislagen.

www.moevenpick-wein.ch



zum Aperitif als auch als Essensbegleiter eignen. Zu den beliebten Sorten im Sommer zählen auch die Weine aus der Traube Müller-Thurgau – gezüchtet 1882 vom Schweizer Hermann Müller, der sich später nach seinem Heimatkanton Müller-Thurgau nannte. All diese Weine sind maximal halbtrocken, Aromen von exotischen oder heimischen Zitrus- und Beerenfrüchte runden ihren Geschmack ab.

Gerne getrunken wird ausserdem der grazile Pinot Grigio aus Italien, ein charaktvoller, goldgelber Wein. Mit seinem fruchtigen Geschmack ein idealer Begleiter von Grillabenden. Oder ein Bordeaux Rosé, eine Assemblage, die mit ihrer verführerischen lachsrosa Farbe sogleich die Sonne auf den Tisch zaubert. Wer noch weiter in die Ferne schweifen möchte, findet passende Sommerweine auch aus Portugal, Spanien oder Übersee.

Wichtig ist, dass die Weine unkompliziert sind, über einen niedrigen Alkoholgehalt verfügen, und mit fruchtigen, frischen Nuancen zu überraschen wissen. So sollen stimmungsvolle Sommermomente schmecken! 🍷



Empfohlene Trinktemperatur

Wirklich gut schmeckt ein Wein erst, wenn er mit der richtigen Temperatur serviert wird. Sinkt die Trinktemperatur, steigt die Säureempfindlichkeit der Zunge, der Wein wirkt frischer. Steigt die Temperatur hingegen, treten Süsstoffe stärker hervor, der Wein wirkt schwerer und körperreicher. Als Richtwerte für Weiss- und Roséweine gelten:

8°–10° C für leichte und junge Weiss- und Roséweine
9°–11° C für trockene, fruchtige Weissweine
10°–12° C für körperreiche Rosés
12°–14° C für komplexe, kräftige Weissweine

Um die richtige Trinktemperatur zu erreichen, sollte die Weinflasche etwa zwei bis drei Stunden im Kühlschrank gelagert werden.



marina.ch
Das nautische Magazin der Schweiz

marina.ch
Ralligweg 10
3012 Bern

Tel. 031 301 00 31
marina@marina.ch

www.marina.ch

Tel. Abodienst: 031 300 62 56