

**Jossi Loibl, Weinexperte**

Unser Autor schreibt seit mehr als zwei Jahrzehnten über Wein. Er arbeitet dazu als Verkoster und hält Seminare. Sein Motto: Wein soll Spaß machen und wer mehr weiß, hat oft mehr Spaß



# SOMMER- GLÜCK IM GLAS

WARMER ABENDE LOCKEN UNS AUF DIE TERRASSE ODER DEN BALKON. WENN DER PASSENDE WEIN DAS KLEINE FEST UNTER FREIEM HIMMEL BEGLEITET UND AUCH NOCH URLAUBSGEFÜHLE WECKT, DANN IST DER GENUSSMOMENT PERFEKT



**VIELSEITIG**

**2016 Tinto Somontano Luces, Vinas del Vero**

Am spanischen Fuß der Pyrenäen wachsen die Trauben für diesen fruchtig-verspielten Rotwein. Er wird aus der traditionellen Rebsorte Tempranillo und den aus Frankreich stammendem Syrah und Cabernet Sauvignon produziert und passt leicht gekühlt zu Pasta, Gemüsegerichten sowie hellem Fleisch. Um 5,50 Euro, etwa bei [www.weinunion.de](http://www.weinunion.de)

**LEBENDIG**

**Secco Sekthaus Krack, Pfalz**

Feine Perlen, viel Geschmack: Der Secco aus dem jungen, aufstrebenden Sekthaus Krack (Deidesheim, Pfalz) macht richtig Spaß und ist dazu ein talentierter Begleiter zu leichter Küche. Um 7,50 Euro bei [www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

„ Sommerweine sind nicht zwingend leichte Weißweine. Rosé und Rote gehören unbedingt dazu – die Situation macht's „

Jossi Loibl

**KNACKIG**

**2019 Lemberger Rosé trocken 401, Lembergerland-Kellerei**

Dieser Württemberger hat seinen Namen von den 401 Stufen der Weinbergterrassen am Ufer der Enz. Das entspricht 23 Stockwerken, die in reiner Handarbeit bewirtschaftet werden. Der 401 schmeckt eher würzig als fruchtig und macht sich besonders gut zu Salaten und Geflügel. Um 7 Euro bei [www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)



**DUFTIG**

**2019 Flint trocken, Weingut Hofmann**

Auf feuersteinhaltigem Boden (Flint) stehen im Taubertal die Reben für diesen leichten Weißwein. Unaufdringliche feine Frucht und mineralische Noten verbinden sich zu einem quicklebendigen Ganzen. Um 9 Euro bei [www.geiselsweingalerie.de](http://www.geiselsweingalerie.de)

**KRÄFTIG**

**2016 Nemea, Papaioannou Estate**

Für nicht ganz so warme Abende und als Medizin gegen Fernweh eignet sich dieser warme und weiche Biowein vom Peloponnes. Er wird aus der Paradesorte Agiorgitiko gekeltert, mit Kräutervürze und seiner Kraft ist er wie gemacht für dunkles Fleisch vom Grill. Um 12 Euro, etwa bei [www.vindusud.de](http://www.vindusud.de)

**FRUCHTIG**

**2019 Pinot Grigio delle Venezie Perlage**

Pinot Grigio delle Venezie ist die neue Herkunftsbezeichnung für Qualitätsweine aus den drei norditalienischen Regionen Venetien, Friaul und Trentin. Ein Hauch von Gold und Kupfer aus den Traubenhäuten schimmert beim Perlage im Glas. Der Bio-Wein duftet fein nach Früchten und Blüten, mit gutem Grip am Gaumen macht er bella Figura zu Risotto und Geflügel. Um 7 Euro, etwa bei [www.der-weinfleck.de](http://www.der-weinfleck.de)

Fotos: PR (6); privat; StockFood/Innerhofer Photodesign