

Rosé die Allzweckwaffe für Grillfans und Weinliebhaber

Wein der passende Begleiter für zünftigen Grillabend

Endlich ist der gefühlte ewige Winter vorbei, die Bäume stehen in voller Blüte und lange wird es nicht mehr dauern, bis wieder manch ein Grill angeheizt wird und Steaks, Würstchen, Kartoffeln und Gemüse gebrutzelt werden. Dazu kommt Bier auf den Terrassentisch – oder etwa nicht?

Nein, sagt etwa Ulrich Allendorf, Chef des Rheingauer Weinguts Fritz Allendorf: „An heißen Sommertagen ist ein gut gekühlter Rosé die Allzweckwaffe für Grillfans und Weinliebhaber. Dezent und fein im Geschmack, stützt er die typischen Aromen von Grillfleisch. Er ist der perfekte Begleiter zu ge-

grilltem Gemüse und harmonisiert hervorragend mit den kräftigen Noten provencialischer Kräuter.“ Wer gern Fisch auf den Grill legt, ist mit einem, jungen frischen Weißwein bestens bedient. Ein spritziger Riesling ist hier immer eine gute Wahl. Auch zu gegrilltem Hähnchen mit Salat macht ein Riesling eine gute Figur. Und Scampifreunde, die die Meerestierchen gerne auch mal gegrillt genießen, entdecken mit einem Secco eine ganz neue Geschmacksvariante ihres Lieblingsgerichts. Wer es dagegen kräftig und deftig mag, findet mit einem nicht allzu gerbstoffreichen Rotwein dazu maximalem Genuss *eva*