



IST DAS DER IDEALE SOMMERWEIN?

Von René Gabriel: www.weingabriel.com

Einer meiner Lieblingsjournalisten, Christian Berzins, hat sich kürzlich über diese momentan saisonal attraktive Thematik ausgelassen. Mit guten Argumenten und ein paar nützlichen Vorschlägen. Vom Titelbild her passen die abgebildeten Flaschen mit verschiedenen Jahrgängen vom Pauillac Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande ganz sicher nicht in die Sommersaison. Ausser man kann sich dem Erklärungsversuch vom hier schreibenden Gabriel ein wenig annähern ...

Lustigerweise wäre mein passender Sommerwein gar kein richtiger Wein. Per Definition ist Wein nämlich ein Produkt aus Trauben. Mein Tipp ist «Apfelwein»! Vom Begriff her ist das so gemäss Lebensmittelverordnung erlaubt. Das Produkt selbst, wird weil oft sehr günstig, allgemein unterschätzt. Wenige werden wohl wissen, dass die Apfelweinkultur aus Hessen im Jahr 2022 auf die UNSECO-Liste des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde.

Bereits in meiner Kindheit hatte ich Kontakt mit dem sauren Moscht. Die Mosterei Käslin aus Beckenried lieferte uns jeweils eine Standflasche in den Keller. Am Anfang war das Produkt süss, weil unpasteurisierter Apfelsaft. Besonders im Sommer fing die Flüssigkeit nach ein paar Tagen zu «ziehen», respektive gäerte langsam vor sich hin. Wir tranken weiter und kamen so zum ersten Mal in Kontakt mit Spurenelementen von Alkohol. Ehrlich gesagt, damals schmeckte mir die vollsüsse Variante wesentlich besser.

Später wechselte ich hin und her. Und das ist bis heute so geblieben. Im Keller gibt es immer Apfelschorle gegen den Durst, ergänzt durch mehrere vergorene Varianten.



Kürzlich habe ich mich für den immer heisser werdenden Sommer direkt ab Hof bei Budliger, in der Luzerner Gemeinde Sulz eingedeckt. Sein Apfelwein schmeckt mir wunderbar.

der Luzerner Gemeinde Sulz eingedeckt. Sein Apfelwein schmeckt mir wunderbar.

So und jetzt bin ich bereits auf Seite Zwei und es geht immer noch nicht um Trauben. Es geht nämlich weiter mit mehr Apfelwein-Varianten, welche ich, wie schon erwähnt als ideales Getränk für heisse Sommertage empfehle.

Wenn ich mit dem kleinen oder grossen Motorrad unterwegs bin, dann geniesse ich bei Restaurantbesuchen alkoholfreien Apfelwein. Der ist vom Original geschmacklich gar nicht weit entfernt. Mein Favorit ist der «Möhl». Als klare Variante für die warmen Tage und im Winter der naturtrüb. Vielleicht sollten die Hersteller von entalkoholisiertem Wein einmal den Mostproduzenten auf die Finger gucken. Dann würden die der Genusslizenz beraubten und kastrierten Null-Prozent-Weine nach dem Alkoholentzug vielleicht endlich etwas besser schmecken. Bisher scheiterten meiner Ansicht nach diesbezügliche Versuche kläglich.

In Teneriffa ist praktisch immer Sommer, Deshalb bin ich dort – für den Durst zwischendurch – auch in Richtung Apfelwein unterwegs. Der englische Strongbow ist sehr gut und den gibt's dort überall.

Am liebsten trinke ich aber Magners. Der kommt aus Irland und ist mit 17 verschiedenen (!) Apfelsorten hergestellt.

Die beiden oben genannten Produkte gibt es auch in meinem Keller in der Schweiz. Plus den Bulmers (seit 1887). Da hat es u.a. auch die uns wenig bekannten Sorten Yarrington und Dabinett drin. So jetzt aber fertig mit dem Apfelvarianten. Zumindest wisst ihr aber jetzt wo der Bartli (resp. Gabriel) den Moscht holt.

GEFÄHRLICHER SOMMERWEIN



Hazlewood wurden weltberühmt. Der Text handelt von einer verhängnisvollen Begegnung. Ein Mann reitet in die Stadt und trifft dort eine verführerische Frau. Nach dem Genuss ihres «Sommerweins» wird er ausgeraubt und betrunken zurückgelassen.

Der Summerwein wurde im Jahr 1966 geschrieben. Besonders die Versionen von Nancy Sinatra und dem Songwriter Lee



Kaum werden die Uhren umgestellt, flattern die ersten Prospekte von Weinhandlungen ins Haus. Mit dem sinnigen wie auch ideenlosen Spruch: «Sommerzeit ist Rosézeit».

Die Konsumenten bestimmen offensichtlich den langweiligen Trend. Heute ist es eh so, dass eine Auswahl von Gerichten und Weinen nach dem Mehrheitsprinzip selektioniert wird. Nach dem Motto: «Der Wurm muss dem Fisch schmecken – nicht dem Angler.»

Gemäss meinen Recherchen werden in Mitteleuropa etwa 60 bis 80 Prozent des gesamten jährlichen Roséweins in den warmen Frühlings- und Sommermonaten getrunken.

Also ist es somit klar, dass der Roséwein tatsächlich der ideale Sommerwein sein muss. Oder halt zumindest der Meistgetrunkene.

Wie überall bestätigt die Ausnahme die Regel. Denn jeder, der beim Rosékonsum nicht wirklich mitmacht, trinkt logischerweise etwas anderes. Da entfällt ein weiterer Löwenanteil wohl auf die Kategorie Weissweine. Gefolgt von irgendwelchen Schaumweinen.

Die Rotweinkonsumenten bilden in den Sommermonaten prozentual mit Sicherheit die Minderheit. Dabei gäbe es herrliche Varianten in diesem Sektor. Leichtere Pinot Noirs. Kühlere Lagrein oder Weine aus der Teroldego Traube. Zusammengefasst; Rotweine mit eher wenig Tannin und viel Geschmack. Probieren Sie es mal – mitten im Sommer – mit den zwei grossartigen Teroldegos! Marion oder Granato. Beide kosten zwar über 40 Franken. Aber genau so schmeckt der perfekte Rotweinsommer!

SOMMERLICHES PI-CO-LA-QUINTETT

Wir haben Anfangs Juli 2026 mit Freunden auf der Terrasse Karten gespielt. Jedes vierte Mal ist Mann da Gastgeber. Diesmal hat es den Gabriel erwischt. Da sich in meinem Keller keine einzige Flasche Roséwein befindet, war ich de facto gezwungen andere Varianten zu wählen. Zum Beispiel: Pichon-Lalande.

Wir begannen mit einem **2023 Lynch-Bages, blanc**. Der verstösst zwar gegen meine «uneichige» Bordeaux Weissweinempehlung. Der war aber recht frisch mit Agrumen und eher leicht vom Barriqueinsatz her. Hat also trotzdem gut in den Rahmen gepasst.



Danach folgten, über fünf Stunden verteilt, fünf Jahrgänge «Pichon-Lalande». Für einmal aufgelistet von jung nach alt und beginne somit mit dem **2013 Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande**. Wie er mit

vollem Namen heisst. Aromatisch, leicht floral, sogar mit einer – zum Jahrgang passenden – minim grünen Cabernetnuance. Die Tannine sind reif, der Wein ist also ready. Den kann man / sollte man jetzt wohl ohne Hemmungen geniessen. Das war – zusammen mit Carmes Haut-Brion – damals der beste Wein dieses schwierigen Jahrganges. Es wurden statt 100'000 nämlich nur gerade 20'000 Flaschen produziert. Er ist immer noch versprechend, speckt aber jetzt definitiv ab. Aus Gründen vom Trinkspass runde ich hier auf (18/20).

Auf dem Bild oben: Der «Macher» vom Pichon-Lalande 2013. Sein erster Bio-Jahrgang forderte einen Produktionstributverlust von 80% einer normalen Ernte.



Sidi-Barani-Jassfreunde: Bärli, Beat und Urs.



Die nächste Edition; grossartig. Der **2004 Pichon-Lalande** befindet sich – nach 20 Jahren nota bene – immer noch in einer letzten Fruchtphase. Die Nase zeigt Brombeeren und Cassis und ist mit feinwürzigem, floralem Cabernet unterlegt. Im Gaumen wirkt der Körper kompakt ist aber von viel Charme begleitet und endet mit einem gebündelten, langen Finale. Ein eventueller Nachkauf um ca. 150 Franken wäre hier wärmstens empfohlen. Dieser Pichon-Lalande verbindet seine eigene Typizität mit dem immer noch unterschätzten Jahrgang 2004. (19/20).



Auf dem Bild sieht man zwei Gabriel-Gläser mit einem Cocktail gefüllt. Dazu passend, das reisefreudige Travel-Case. Gibt es in unserem Shop: www.gabriel-glas.com

PICOLA FOR THE BEACH

Anstatt einen Cocktail könnte man auch den **2002 Pichon-Lalande** am Meer zelebrieren. Ich hätte nicht gedacht, dass sich dieser Wein nochmals derartig mausert. In seiner Jugend war er laktisch und eichig. Jetzt ist er zwar oberreif, zeigt aber – nebst restlicher Frucht – noch fein mineralische Noten. Die Struktur wirkt zwar minim gezehrt. Wenn man ihn aber wirklich sehr kühl trinkt, bietet dieser 2002er möglicherweise zum letzten Mal recht viel Genuss-Spass. (17/20). Es gibt da bekanntere und teurere Bordeaux' aus diesem Jahr, welche leider mittlerweile ziemlich enttäuschen.

Genau auf dem Punkt getroffen; **1996 Pichon-Lalande**. Die Farbe wenig gereift, das Bouquet parfümiert mit Zedernduft, hellem Tabak und Resten von dunklen Beeren. Im Gaumen superelegant und balanciert. Da nahm man gerne einen dritten Schluck. (19/20).



VIER STUNDEN DEKANTIERT

Es hat einen gewissen Vorteil, wenn man sich an gewisse Weine spontan erinnern kann. Das erleichtert manchmal den Entscheid, ob man einen Wein dekantieren soll oder nicht. Bei den Bordeauxweinen des Jahrgangs 1994 mache ich das eigentlich generell. Die Weine haben geduldige, meist noch nicht ganz entwickelte Gerbstoffe und da hilft der längere Luftzutritt die «Gefälligkeit» zu erhöhen ...

1994 Pichon-Lalande: Die Farbe etwas gereift, in der Mitte aber immer noch erstaunlich dunkel. Das Nasenbild beginnt klassisch, zeigt einen artisanalen, an früherer erinnernden Bordeauxduft und geht dabei ordentlich in die Tiefe. Trüffel und dunkle Tabaknoten sind für den ansprechenden Groove verantwortlich. Nach ein paar Minuten melden sich auch noch schwarze Beeren und Pflaumen. Der Cabernet-Schimmer zeigt sich minim grünlich. Das passt zu dem an sich nicht besonders geschätzten Jahrgang. Doch hier kommt viel Freude auf und die Dichte, das Fleisch und die restlichen Tannine bilden zusammen einen eindrucksvollen Charakter. Aromatisches Finale. Ein toller Wein, der sich nach mehr als 30 Jahren in der Flasche erst am Anfang einer noch längeren Genussreihe befindet. Loving it! 19/20 trinken

BORDEAUX BEI HEISSEN TAGEN?

Jein! Es gibt/gäbe da viele tolle und leider auch teure Weissweinvarianten. «Billiger ist besser» lautet da meine These. Ein ganz einfacher, im Stahltank ausgebauter Entre-deux-Mers reicht vollständig für das Sommergegnügen.

Wie will man als «roter Bordeauxfreak» die Monate Juni, Juli und August überstehen? Die Antwort ist ganz einfach. Mein Vorschlag; den Keller mit den kleineren Jahrgängen aufräumen. Damit meine ich die hoffentlich letzten Bouteillen vom 1999 oder 2002. Bei den neueren Jahrgängen betrifft dies; 2007, 2008, 2011, 2013 oder 2017.

Natürlich gehen da auch grössere Jahrgänge, nebst dem genüsslichen «Entsorgen» von den schwierigen Millesimes. Was keinen Sinn macht; ganz grosse, vollreife Trouvaillen zu zelebrieren. Ausser, man sitzt in einem kühlen Keller und ist dem Sommer somit fern.

Die entkorkten Flaschen etwa drei, vier Grad unter der idealen Ausschanktemperatur ins Glas bringen. Immer nur grad die Mengen eines Schluckes einschenken. Eine Minute warten und dann – nach dem Erschnüffeln – in einem Zug austrinken. Danach wieder geduldig mit dem leeren Glas etwas warten bis zur nächsten «Sommerweinbordeauxlust».



Hauptgang: Gourmet-Fleischkäse hausgemacht.



Der **2014er Pichon-Lalande** war geplant, aber wir schafften ihn am Montag nicht. Also nahm ich ihn am Dienstag auf den Bootsausflug mit. Hätte auch in die Jassrunde gepasst ... (19/20).