

**GRILL
SAISON**

5 Freunde am Grill

Ob zu Salat oder Steak – Sommelier
Gerhard Retter weiß, welche Weine
die Grillparty perfekt machen



1 ALLROUNDER MIT EXOTIK:

Sauvignon Blanc zu Fisch, Huhn, Gemüse

Dieser wundervolle exotische 2021 Sauvignon Blanc fumé von Oliver Zeter aus der Pfalz ist durch seine reifen Fruchtaromen und die deutliche Holzprägung der ideale Partner für gegrillte Meeresfrüchte oder Fisch und für helles Fleisch wie Huhn oder Kalb. Mit zartem Asiatouch passt er aber auch gut zu knackigem Gemüse mit Rauchnoten. € 19, shop.oliver-zeter.de



4 WÜRZIGER KLASSIKER:

Shiraz aus Südafrika

Shiraz darf am Grill nicht fehlen, und so greifen wir zu einem der außergewöhnlichsten Rotweine Südafrikas: Der 2015er Luddite ist würzig, ohne fett oder marmeladig zu sein. Aromen von Pfeffer, Backpflaume, Cassis, Lakritz, Schokolade und Tabak passen toll zum großen Fleisch. Preislich sind wir in der Liga der edlen Cuts, aber warum beim Wein sparen? € 56, www.ahwas.de



2 ROSÉ MIT CHARAKTER:

St. Laurent vom Shootingstar

Dieser druck- und kraftvolle 2020 Numen Rosé mit seiner extrem frischen St.-Laurent-Frucht vereint erdig-dunkelbeerige Aromen mit feiner Säure. Ideal zu kurz gebratenem Fleisch sowie zu Thunfisch und Oktopus vom Grill. Ein Meisterstück mit Charakter aus Bioanbau des österreichischen Shootingstars Johannes Zillinger aus dem Weinviertel. € 29,90, www.weinfurore.de



5 ALKOHOLFREI AUS PORTUGAL:

Kombucha ganz neu von Niepoort

Portweinstar Dirk Niepoort kann auch anders: Der grüne Tee für den Kombu Kombucha wächst auf portugiesischen Bio-Teeplantagen. Die Variante mit Zitronengras strahlt mit feiner Exotik, ein idealer Begleiter und Durstlöcher zu Huhn, Gemüse, Salat, Tofu und Meeresfrüchten. Alkoholfrei und belebend zugleich. Ganz neu und derzeit nur im Sixpack erhältlich. € 110, www.gute-weine.de



3 SÜFFIG-LEICHTER ROTWEIN:

Dolcetto aus dem Piemont

Der 2022er Dolcetto d'Alba von Diego Conterno aus dem Piemont ist schon jung zugänglich. Seine dunkle Kirschfrucht und die weiche, aber kernige Saftigkeit verleihen ihm Charme und Süffigkeit – perfekt für einen Grillabend. Conterno gehört zu den Aufsteigern der Region, schon sein „einfacher Wein“ zeigt seinen Anspruch. Kühl servieren! € 17, rohstoff-wein.de



GERHARD RETTER
rät: Denkt an den Grillmeister! „Der Arme hat den wärmsten und stressigsten Platz, muss mit gekühlten Getränken und gutem ‚Personalessen‘ versorgt werden.“

FOTOS: AD LUMINA RALF ZIEGLER, ANJA PRESTEL, PUHHA/STOCK.ADOBE.COM, JORGE SIMÃO