

Alkoholisches

Aller Ehren werte Tröpfchen



Wasser zu Wein

Bacchus sei Dank, es gibt eine Alternative zu den klebrig-süßen Biermixgetränken: die Weinschorle „Acht Grad“ in der kleinen Flasche – stilvoll, passt in jeden Picknickkorb und schmeckt vor allem richtig gut. Volker Netzhammer und Patrick Braun, studierte Weinbetriebswirte, fanden schon lange, dass Wein das beste alkoholhaltige Erfrischungsgetränk sei, Voraussetzung natürlich, dass ein guter Wein im Einsatz ist. Um Durstigen entgegenzukommen, bieten sie ihre Schorle fertig gemixt in der Flasche an. Dafür haben sie lange nach einem geeigneten Wein gesucht und ihn schließlich in Italien gefunden, einen biologisch angebauten Chardonnay mit genau der Frische und Fruchtigkeit, die eine Schorle

haben soll. Dazu geben sie Quellwasser aus der Schwäbischen Alb. Das kommt dann nicht zu süß, nicht zu sauer daher, der Wein liefert den Geschmack reifer Zitrusfrüchte, das prickelnde Wasser macht das ganze spritzig und leicht. Und der Name verweist auf die optimale Trinktemperatur: acht Grad.

Preis: 29 Euro/16 Flaschen à 275 ml, zzgl. Versand

Kontakt: Eight degrees, Weipertstraße 8–10, 74076 Heilbronn, Tel.: 0151/50 71 60 07, www.8-grad.net



Der Apfel reist auch weit vom Stamm

Sie sind Exil-Hesse? Ihr Bembel verstaubt traurig im Regal? Schon ist die Rettung nah: Eigens für *stern*-Leser hat der Verband Hessischer Apfelweinkeltereien ein Set mit sechs verschiedenen Ebbelwois zusammengestellt. Dabei sind ein „Possmann 1881“, ein Schaumwein aus einer Cuvée von Apfelweinen, zweimal vergoren und erfrischend fruchtig. Ein reinsortiger Apfelwein der Familie Nöll, gekeltert aus Braeburn und drei Monate im Fass gereift. Speyerling-Apfelwein aus Spätherbstäpfeln von der Kelterei Rapp's, besonders aromatisch, extra kräftig und würzig. Naturtrüber alkoholfreier Odenwälder Apfelwein der Kelterei Heil, voll und herb im Geschmack, aus Früchten alter Apfelsorten. Und eine kleine Flasche „Z“, ein Mischgetränk aus Apfelwein und Grapefruitsaft, für alle, denen Apfelweinschorle zu herb ist.

Preis: 25 Euro, inkl. Versand

Kontakt: Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien, Frankfurter Straße 20, 63150 Heusenstamm, Tel.: 06104/66 98 14, www.apfelwein.de

Ein Gläschen wagen

Absinth, Teufelszeug! Künstler und Bohemiens hingen Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts an der grünen Flasche, der Stoff regte an zu phänomenalen Bildern und wilder Prosa. Als 1915 der Inhaltsstoff Thujon als hochgradig gesundheitsschädlich eingestuft wurde, kam Absinth in vielen Ländern auf den Index. Heute dagegen

nimmt man an, dass damals eher der enorme Alkoholkonsum und die schlechte Qualität des Sprints für die verheerende Wirkung verantwortlich waren. Und da auch die Kunst des Destillierens fortgeschritten ist, kann man das Absinth-Ritual wieder wagen: den Löffel mit ein, zwei Zuckerwürfeln quer über ein Glas legen, über den Zucker den Absinth in das Glas gießen, dann den getränkten Zucker anzünden und, sobald er zu karamellisieren beginnt, ihn mit kaltem Wasser ablöschen – fertig! Wir empfehlen Biosinthe, ein ökologisch erzeugtes Produkt nach Schweizer Originalrezept aus dem 19. Jahrhundert, erzeugt aus sauberem Bioweinalkohol und einer Biokräutermischung, die das ausgeprägte Aroma beisteuert. Die lange Lagerung im Eichenfass sorgt für einen weichen Geschmack.

Preis: 39,90 Euro/0,5-l-Flasche (Löffel 3,90 Euro), zzgl. Versand

Kontakt: Biosinthe/Claudius Fuchs, Theodor-Heuss-Straße 14, 67346 Speyer, Tel.: 06232/605 14 57, www.absinth.info



Unverdorben Früchtchen

Seit mehr als zehn Jahren macht Gregor Scholz im Örtchen Bestensee nahe Berlin Wein aus heimischem und exotischem Obst. In seine Presse kommen nur vollreife, unverdorben Früchte aus Wildsammlung oder naturbelassenem Anbau. Chemische Zusätze sind selbstverständlich tabu, hier zählen Handarbeit und Zeit. Das Resultat sind Obstweine, die das Aroma der Früchte wunderbar zur Geltung bringen. Da ist der „Liebesdonner“, eine Fruchtbombe aus Himbeeren und feinen Gewürzen – schmeckt zu Vanillequark oder mildem Ziegenfrischkäse mit Kastanienhonig. „Geisterstunde“ ist ein Wein aus wilden Heidelbeeren, tiefblau und samtig, schmeichelnd – ideal als Sommeraperitif auf Eis oder auch zu feinen Crêpes mit Honigeis oder Schokoladenkuchen. „Goldrausch“ schließlich ist aus bestem Ahornsirup gewonnen. Ein Wein, der die leicht erdigen, rauchigen Aromen des Pflanzensafts mit feiner Süße paart. Prima zu Käse oder Wildpastete.

Preise: ab 16,50 Euro/0,375-l-Flasche, zzgl. Versand

Kontakt: Obstweinkellerei Bestwinus, Wielandstraße 2, 15741 Bestensee, Tel.: 033763/697 07, www.bestwinus.de

