

Alles Profit

Weincocktails

Weg vom klassischen Weinsolo

Wein zeigt sich in Begleitung von Crashed Ice, Tonic oder frisch gepressten Fruchtsäften in einem gänzlich neuen Kleid. Für viele vielleicht etwas ungewöhnlich, doch lässt die passende Mischung auch so manchen Weinliebhaber nicht kalt.

Wurde früher jegliches Weingetränk, das nicht den Vorstellungen von Puristen entsprach belächelt, so verhält es sich heute oft umgekehrt. Wer meint, er habe das alleinige Wissen wie Wein getrunken werden sollte für sich gefunden, behält dieses lieber für sich. Erlaubt ist, was schmeckt. Das bestätigen auch Gerüchte um betuchte Asiaten, die angeblich teure Bordeauxs mit Cola „veredeln.“ Doch soweit gehen wir hier nicht. Wein muss nicht immer solo getrunken werden. Wichtig ist: Das Angebot eines jeden Gastronomen sollte mit der Philosophie des Hauses im Einklang stehen.

Klassische Aperitifs

Schaumwein, verfeinert mit einem Schuss Creme de Cassis, serviert man als Kir Royal gerne vor dem Essen oder als belebenden Genuss an unbeschwerten Nachmittagen. Fügt man dem Ganzen noch Wodka hinzu, kann der Kir Imperial wahrlich Appetit machen. Weniger klassisch, aber

ebenso schmackhaft sind Cocktails mit versetzten Weinen. Besonders im Sommer sehr beliebt ist Portonic. Hier fügen sich weißer Portwein, Eis und Tonic Water wunderbar zusammen. Versehen mit einer Limettenspalte erhält das Getränk die zusätzliche Auffrischung. Spätestens damit hat das verstaubte Image des Portweins ein Ende und seine angebliche Saison ist nicht nur auf den Herbst und Winter beschränkt.

Getränke für ein junges Publikum

Für Menschen, die wenig Weinerfahrung haben, stellt das Thema Weincocktails mit Stilweinen kein Tabu dar. Für sie sind sie oft Türöffner, um später die Welt des Weins umso aufmerksamer zu verfolgen. Ausgangsbasis sind auch hier beste Zutaten. So finden sich etwa Rezepte mit halbtrockenen Weißweinen, die sich, mit Ananassaft und Kokossirup gemixt, an einer traditionellen Piña Colada orientieren. Mit Crashed Ice aufgefüllt und frischen Ananasscheiben dekoriert, wartet so ein herrlicher Sommercocktail. Jetzt fehlt nur noch der Pool...



Port Fine White 0,75 Liter Sandemann, Portugal

Ein weißer Port, der mit exotischer Fruchtausprägung und natürlicher Restsüße die idealen Voraussetzungen für ein Sommermixgetränk mit sich bringt. Gekühlt servieren.

814220 € 6⁷⁹



Aperol 11%, 0,7 Liter

Der fruchtig-bittere Geschmack eignet sich hervorragend zum Kreieren von Longdrinks oder zum Mischen mit Fruchtsäften. Ein Schuss in einen weißen Spritzer oder solo – mit viel Eis – mundet er ebenso schmackhaft.

255670 € 8¹⁹



Pernod 0,7 Liter

Aus destilliertem Sternanis wird der unverwechselbar aromatische Pernod gewonnen. Benannt nach seinem Schöpfer, nicht nur in Frankreich ein Kultgetränk. Mit stillem Wasser und Eis genießen.

814280 € 11⁹⁹