

# Trendweine für den Sommer

Nach den gehaltvollen Glüh- und Rotweinen der kalten Wintermonate freuen sich die Gäste jedes Jahr aufs Neue auf fruchtig-frische Sommerweine, sehnen sich die Gaumen wieder nach blumig-beerigen Geschmackserlebnissen. Leicht und unkompliziert sollten sie sein. Dies ist eine der Empfehlungen für den Sommer 2020 der von uns befragten Weinexperten.



”

## Fein, zart und mit Schraubverschluss

Der Sommer 2020 verlangt feine, zarte Weine, die Spaß machen. Meine Empfehlungen sind ‚Der freche Lutz‘ Jahrgang 2018 vom Weingut Margarethenhof an der Saar oder der ‚Oskar Riesling trocken‘ Jahrgang 2018 vom Weingut Schumann-Nägler aus dem Rheingau. Passend zur Leichtigkeit der warmen Jahreszeit setze ich auf Flaschen mit Schraubverschluss. Dann lassen sich die Weine auch bei Anlässen im Freien unkompliziert genießen – ganz ohne die Mitnahme eines Flaschenöffners.“

Nina Mann, Sommelière im Victor's Fine Dining  
by Christian Bau



”

## Frische Struktur und Vielseitigkeit

Mein Sommerwein für 2020 ist eindeutig der Pinot Blanc ‚Seeberg‘ vom Weingut Prieler im Burgenland. Am liebsten genieße ich ihn an einem sonnigen Tag auf der Terrasse oder beim Anblick eines wunderschönen Sonnenuntergangs, um in Gedanken und Erinnerungen zu versinken. Mir persönlich kommen dabei die gemeinsamen Erlebnisse mit Georg Prieler, dem Winzer, in den Sinn. Durch seine frische Struktur ist der Weißburgunder sehr empfehlenswert zu verschiedensten Antipasti oder einer gemütlichen Nachmittags-Jause.“

Peter Jobst, Diplom-Sommelier im Schlosshotel Fiss in Tirol



”

## Solist und Begleiter mit geschmeidiger Süße

Die Leichtigkeit des Seins — das ist für mich das Sommergefühl schlechthin. Perfektioniert wird dieses Gefühl von meinem Sommerliebling 2020, dem ‚Prinz von Hessen Rosé‘. Er sorgt garantiert für (Trink-)Freude. Erfrischende Säure und geschmeidige Süße machen ihn zum perfekten Solisten – aber er begleitet auch ganz wunderbar jedes Barbecue oder leichte Speisen. In der Nase überzeugt er mit dem Duft nach reifen Waldbeeren und Sauerkirsche.“

Bärbel Weinert, Direktorin des Weinguts Prinz von Hessen im Rheingau, zu denen auch das Schlosshotel Kronberg im Taunus sowie das Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt am Main gehören

„Das Teamgefüge ist ganz anders“, sagt Oliver Fabris, Restaurantleiter der „Ole Deele“. Er ist der Ansicht, man könne bei vielen Köchen auch eine menschliche Entwicklung beobachten. „Dadurch, dass sie nicht nur hinter den Kulissen tätig sind, wachsen sie über sich hinaus und bekommen oft ein ganz neues Auftreten“, erklärt Fabris.

Mona Schrader aus dem „Jante“ bereitet ihre Köche deshalb auf ihre neue Tätigkeit vor, indem sie mit ihnen an Formulierungen und Ausdrucksformen feilt. Denn viele Köche koste der erste Service am Gast Überwindung. Allerdings, ergänzt Tony Hohlfeld: „Es gab auch schon Köche, die tagsüber keinen Ton rausbrachten und abends nicht mehr vom Tisch wegkamen und voll aufblühten.“ Er habe das Gefühl, es mache den Gästen Spaß, direkt mit den Köchen zu sprechen. „Und uns Köchen tut es gut, ein Lob direkt vom Gast abzuholen, anstatt es vom Service über den Pass zugerufen zu bekommen.“

Hannes Finkbeiner



”

Die Köche können die Speisen oft einfach sehr gut erklären.“

Mona Schrader, „Jante“



Eric Friedrich,  
F&B Manager

„ICH WEISS,  
WARUM DARBOVEN!“

Ganz klar: J.J. Darboven ist der Partner, auf den ich mich von früh bis spät verlassen kann. Durch individuelle Lösungen und eine große Heißgetränkevielfalt werden die Ansprüche meiner Gäste bestens bedient.

Ob im Frühstücksbereich, an der Bar oder im Hotelzimmer – der einzigartige Genussmoment ist meinen Gästen garantiert!

Alfredo  
ESPRESSO

Café  
Intención

J.J. DARBOVEN  
CLASSICUS

COCAYA

J.J. DARBOVEN

SEIT 1866

IHR EXPERTE FÜR HEISSGETRÄNKE

[www.professional.darboven.com](http://www.professional.darboven.com)

Cilles  
TEE