



Pinke Perlen oder ein Dunkelroter?

Wein gehört zu Frankreich wie Maßhemden zu Joachim Löw. Und natürlich bietet „La Douce France“ mehr als die großen, teuren Klassiker wie Bordeaux oder Champagner. Zeit, die fantastische Vielfalt zu entdecken. Hier einige Vorschläge für den Fußballabend.

CIDRE: Apfelwein, auch Cidre genannt, wird immer beliebter. Er schmeckt oft exzellent und hat gerade einmal 4,5 Prozent Alkohol. So kann ein Spiel auch mal in die Verlängerung gehen. Dieser Normandie Brut aus alten Obstsorten schäumt angenehm und verfügt über urwüchsige Apfel- und Birnenaromen sowie Noten von Kastanienhonig und Nüssen. Am Gaumen ein trockenes Mundgefühl, mit herbem Biss und reifer Frucht im Nachhall. Für alle, die auf dem Sofa schauen, trinken, jubeln.

Cidre de Normandie Brut Marquis de Saint-Loup, Normandie, 6,10 Euro.
In Berlin bei Wein & Glas, Prinzregentenstr. 2;
www.weinundglas.com

SCHAUMWEIN: Die Zeiten, in denen man Frauen Begriffe wie Abseitsfalle erklären musste, sind vorbei, Frauen fiebern mit vor dem Fernseher. Gerne greifen sie dabei zu einem Glas Schaumwein. Der könnte roséfarben sein und von der Loire kommen. Der „Turbulent“ verzaubert mit hellpinker Farbe und spritzig-schäumendem Mousse. Er duftet fast überschwänglich nach roten Beeren, Sauerkirschen und Orangenblüten, ist nicht ganz trocken und hinterlässt ein frisches, fröhliches Prickeln.

Pétillant Naturel „Turbulent“ Rosé Domaine Serol, Loire-Frankreich, 14,50 Euro.
In Berlin Vin sur Vin Diffusion, Köpenicker Str. 18-20; www.weine-visentin.de

WEISSWEIN: Wer nimmt zum Public Viewing schon seine Sonntagsgläser mit? Unterwegs und draußen braucht man Weine, die selbst aus einem Pappbecher schmecken. Also keine zurückhaltenden Mauerblümchen, sondern Weißweine mit Frucht und Fülle. So wie diese Cuvée aus Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc. Der Weißwein lebt von der kräftigen Struktur und intensiven Fruchtaromen am Gaumen. Er ist frisch und würzig und schmeckt auch zu Currywurst und Pommes.

2015 Cersius Blanc Alma Cersiu, Coteaux de Bézières, 7 Euro.
In Berlin: Weinhandlung Suff, Oranienstr. 200;
www.suffberlin.de

ROTWEIN: Wenn das Wetter mitspielt, wird gegrillt, eh klar. Und zu Steaks, Rippchen und Knoblauchbrot passt ein kräftiger Rotwein. Am besten einer, der so satt und dunkelrot ist wie dieser Languedoc. Er verströmt intensive Aromen von Veilchen, Schwarzkirschen, Schokolade, Leder, schwarzem Pfeffer und Kräutern. Und füllt den Gaumen mit seinem saftigen Gerbstoff und Fruchtextrakt. Ein enormes Trinkvergnügen zu einem günstigen Preis – auch wenn das Feuer schon aus ist.

2013 Languedoc rouge Samuel Delafont, Languedoc, 9,95 Euro.
In Berlin: VIF Wein, Motzstr. 52 oder Mexikoplatz 1; www.vif.de