

Wein-Tipp

In der Hoffnung, dass sich das Grillwetter allmählich stabilisiert, diesmal ein Rotwein, der es mit Nackensteak und sogar mit Würstchen samt Ketchup aufnehmen kann. Nicht weil er sich mit Wucht dagegenstemmen würde, sondern ihnen mit anmutiger Kraft begegnet: Der Macchiarossa von der Cantina Cipressi duftet nach Brombeeren und Pflaumen, etwas erdig, dahinter schleicht sich eine zarte Mineralität ein, ein bisschen wie Bleistiftmine. Er überzeugt mit Substanz (sehr dicht), Struktur (stabile Säure) und Statur (griffiges Tannin). Die Rebsorte? Tintilia, eine autochthone Rebe, sozusagen eine Ureinwohnerin von Molise, einer kleinen mittellitalienischen Weinregion in den Abruzzen. Eine, die man sich vielleicht merken sollte. Der Gambero Rosso, Italiens bekanntester Weinführer, prophezeit ihr immerhin eine große Zukunft.

Caro Maurer

2005 Macchiarossa Molise Tintilia

von der Cantina Cipressi

Preis: 15,50 Euro

In Bonn beim Weinkommissar, Friedrichstr. 20
53111 Bonn-City, Tel. (0228) 9 65 00 65



Foto: C. MAURER