



# BENS BESTE

Wenn der Sommer auf die Zielgerade geht, setzt unser Getränke-Redakteur auf pure Frische – bei säuerlichem Aperitif, edlem Riesling-Sekt, Gemischtem Satz aus Nordportugal und sogar beim Kaffee



## MIT FEINSTEM ROSENDUFT

Fruchtig, blumig, alkoholfrei: Der verführerisch duftende Marillen-Rosen-Aperitif auf Essigbasis von unperfekt perfekt überzeugt pur auf Eis gerührt, mit Mineralwasser oder im Mix mit Sekt. 12,90 Euro, über [www.biorausch.com](http://www.biorausch.com)

## CHAMPAGNER WAR GESTERN

Deutscher Sekt liegt im Trend – auch bei Institutionen wie Gut Hermannsberg im Rheingau. Der Riesling brut zeigt sich standesgemäß mit cremiger Perlage und komplexer Frucht. 16,90 Euro, über [www.gut-hermannsberg.de](http://www.gut-hermannsberg.de)

## GEMISCHTES DOPPEL

Neben Österreich pflegt vor allem Portugal die Kunst des gemischten Satzes – dem gemeinsamen Ernten und Vinifizieren verschiedener Rebsorten aus einem Weinberg. Die Casa de Mouraz aus der Region Dão macht einen in Rot und einen in Weiß – beide aus über 30 Rebsorten, beide traumhaft frisch und sommerlich. Je 14 Euro, über Olá Maria in Hamburg oder online über [www.ola-maria.de](http://www.ola-maria.de)

## DIE HERKUNFT MACHT'S

Sortenreiner Kaffee aus Trommelröstung – das ist die „Röstkunst“-Serie von Dallmayr. Kenner freuen sich etwa beim „Guatemala San Sebastian“ über eine feine Zitrusnote. 250 g (gemahlen), 6,90 Euro, über [www.dallmayr-versand.de](http://www.dallmayr-versand.de)

„Der ‚Gemischte Satz‘ ist ein Faszinosum. Früher wurde er als Absicherung gepflanzt, falls bestimmte Rebsorten ein schlechtes Jahr haben sollten. Da alle Sorten unterschiedlich reifen, besteht die Kunst des Winzers darin, den perfekten Zeitpunkt für die gemeinsame Lese zu finden – bei der Casa de Mouraz ist das perfekt geglückt.“

**BENEDIKT ERNST** »e&t«-Redakteur